

目次

ご利用前に

安全上のご注意	2
加熱のしくみ	5
使える容器・使えない容器	6
各部の名称	8
据え付けについて	10

使い方について

ご使用前の準備・から焼き	11
基本操作	12
加熱時のポイント	13
自動調理	14
手動調理	25

お手入れについて

お手入れの方法	32
お手入れ後の安全点検	33

その他

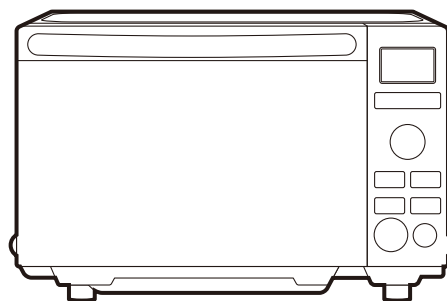
電源周波数と地域について	34
故障かな?と思ったら	35
仕様	37
アフターサービス	38
保証書	39

オーブンレンジ

家庭用

JM018MD01-F

取扱説明書



この度は、MAXZEN 製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

本製品を安心してお使いいただくために、ご使用になる前、必ずこの取扱説明書をよくお読みください。この取扱説明書は、大切に保管していただき、不明点がある場合にご活用ください。

安全上のご注意

本製品の性能を十分に発揮させ、安全にご利用いただくためにも、「安全上のご注意」をお読みになってから、取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。

表示の説明



警告

「死亡または重傷を負う可能性がある内容」を示します。



注意

「軽傷を負うことや、家屋・家財などの損害が発生する可能性がある内容」を示します。

図記号の説明



中の絵と近くの文で、してはいけないこと(禁止)を示します。



中の絵と近くの文で、しなければならないこと(指示)を示します。

※重傷とは、失明やけが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
※軽傷とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
※損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。



警告

据え付け



水場での
使用禁止

- 水のかかりやすい場所や、浴室等湿気が多い場所に置かない。
漏電による火災や感電の原因となります。



指示

- 周囲はすき間をあける。
- 転倒防止の処置をしてください。
地震などの振動により転倒し、けがの原因になります。
- 床が丈夫で水平な場所に据え付けてください。

電源プラグ・コード



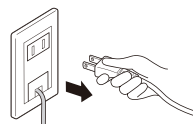
禁止

- 傷んだ電源コード・電源プラグ・ゆるんだコンセントは使わない。
- 電源プラグはぬれた手で抜き差ししない。
- 海外や定格周波数以外では使わない。
AC100V電源専用。
- 電源コードを傷つけない。
 - ・破損させない。
 - ・加工しない。
 - ・引っばったり、無理に曲げたりしない。
 - ・ねじったり、束ねたりしない。
 - ・重いものを載せたりしない。
 - ・金属のものに引っ掛けたりしない。
 - ・熱器具に近づけない。
 - ・本体背面で押し付けない。

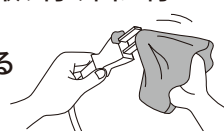


指示

- 電源は交流100V・定格15A以上のコンセントを単独で使う。
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む。
- 電源プラグを抜くときは、電源プラグを持って抜く。



- 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。
- 電源プラグの刃と刃の取り付け面に付いたホコリは、定期的に乾いた布でよくふき取る



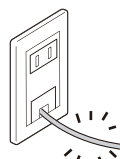
安全上のご注意(つづき)

⚠ 危険

 禁止	●周波数(50Hzまたは60Hz)の異なる電源で使用しない。 火災や事故の原因となります。海外では使用しないでください。	 禁止	●吸気口・排気口など製品のすき間に針金やピンなど金属製のものや指、異物などを入れない。 火災、感電、けがの原因となります。
 分解禁止	●分解・修理・改造をしない。 火災・感電・けがの原因になります。 メーカー指定の修理技術者以外が、取り付けたカバーを取り外すことが必要な、いかなる保守または修理は危険であるため行わない。マイクロ波エネルギーにさらされる恐れがあります。 修理は お買い上げの販売店 または マクスゼンテクニカルサポートセンターにご相談ください。		

⚠ 警告

電源プラグ・コード

 プラグを 抜く	●長期間使用しない場合は電源プラグを抜いておく。 絶縁劣化による、感電・漏電の原因となります。	 アース線 取り付け	●アース線を取り付ける。 アース線の工事については必ず販売店にご依頼ください。(工事費用は本体価格に含まれません)	
---	--	---	--	---

もしもの時は？

 プラグを 抜く	●異常・故障時は、すぐに使用を中止し、電源プラグを抜く。 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ご連絡ください。	■異常・故障例 ・運転中に異常な音がする、焦げくさい ・電源プラグ、電源コードが異常に熱い ・電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする ・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
---	---	--

ご使用の際

 指示	●一般家庭用の製品です。通常の使用以外の目的や業務での使用はしない。 火災、感電、けがの原因となります。 ●使用する前に梱包材はすべて取り除く。 包装用ポリ袋は、幼児の手の届かない場所で保管するか破棄する。 火災、感電、けがの原因となります。	 指示	●吸気口、排気口をふさいだり、布やカバーをかけたりしない。 故障の原因となります。 ●ビンのフタや栓ははずし、殻や膜のあるものは、割れ目や切れ目を入れる。 容器などが割れ、けが・やけどの恐れがあります。
---	---	---	--

安全上のご注意(つづき)

警告

ご使用の際

 禁止 ●調理中は そばを離れない ●調理中に電源プラグの抜き差しをしない。 火災、感電の原因となります。 ●子供など取り扱いに不慣れな人だけで使わせたり、幼児に触らせたりしない。 感電、やけど・けがの原因となります。	 水ぬれ禁止 ●本体に水をかけたり、水につけたりしない。 漏電やショートして火災、故障、感電の原因となります。
 ぬれ手禁止 ●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。 感電・やけど・けがの原因となります。	 火気禁止 ●引火物やそれらが付いた物は、入れたり近づけたりしない。 引火、爆発の恐れがあります。

注意

ご使用の際

 禁止 ●庫内が空のまま使用しない。 庫内やドアが高温になり、やけど、故障の原因となります。 ●熱に弱いものを近づけない。 たたみ、じゅうたん、テーブルクロスの上に置かない。 カーテンなど燃えやすいものや、可燃性スプレーなどを近づけないでください。引火や破裂の原因となります。 ●本体の上に物を置かない。 加熱、焦げ、変形の恐れがあります。	 指示 ●本体が落下、転倒した場合、外部に損傷がなくても使用しない。 感電や電波漏れの恐れがあります。 販売店にご相談ください。 ●袋入りの食品は袋から出す。 内部がアルミ箔のレトルト食品や真空パック済みの食品などは、破裂、発火の恐れがあります。
 禁止 ●卵はそのまま加熱しない。 破裂し危険です。卵は殻を取り除いて割ほぐすか、黄身に穴をあけてください。ゆで卵は作らない。切ったりほぐしてから温めてください。 ●食品や飲料は加熱しすぎない。 飲み物や油分の多い液体は、突然沸騰し、やけどの恐れがあります。 少量の食品は発煙・発火の恐れがあるので気を付ける。 ●金属容器・食器、金串は使用しない。 加熱や発火の原因となります。 ●衣類やふきんの乾燥など調理以外に使用しない。 異常動作、発火など故障や火災の原因となります。	 高温注意 ●食品や食器を取り出すとき、ラップをはずすときなど注意する。 高温になっていたり、蒸気によりやけどの恐れがあります。  禁止 ●ドアに無理な力を加えたり、物をはさんだまま使用しない。 電磁波漏れによる人体への被害や発火の恐れがあります。 ●回転テーブルに衝撃を加えたり、熱を持った状態で冷水につけない。 破損によるけがの原因となります。 警告：破裂しやすいため、密閉された容器に、液体又はその他の食品を入れて加熱しない。

加熱のしくみ

本製品は、「レンジ加熱」・「ヒーター加熱 (グリル オープン)」の加熱機能であたため調理を行います。

レンジ加熱のしくみ

■ 電波(高周波)で食品を内と外から同時に加熱します。

電波 (高周波) が食品に当たると食品の水分に吸収され、水の分子に摩擦運動が起きます。この摩擦運動による熱で、食品は内と外から加熱されます。

電波の特性

水分のある食品は、電波が吸収されます。



水分が凍っていると、電波が吸収されにくくなります。



耐熱性のあるガラス容器、陶器などは、電波が透過します。



金属製の器などは、電波が反射します。

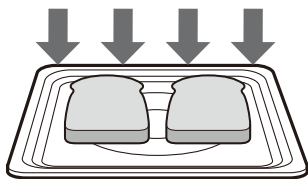


ヒーター加熱のしくみ

■ 庫内の上下ヒーターを使用して加熱します。

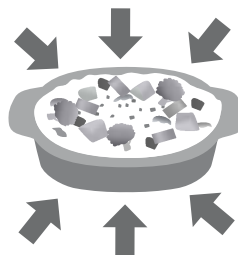
グリル加熱

上ヒーターを使用し、高温で焼き上げます。表面に焼き色をつけたり、火の通りやすい食品を調理するときに使用します。



オープン加熱

庫内全体を上下のヒーターで一定に保ち、じっくり焼き上げます。中まで熱を通すときに使用します。



レンジ加熱+ヒーター加熱のしくみ

■ 電波 (高周波) とヒーターを使用して加熱します。

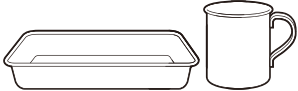
使える容器・使えない容器

！ 指示

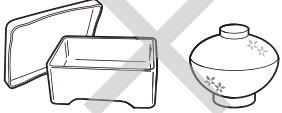
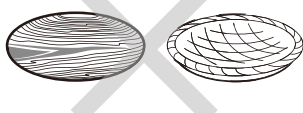
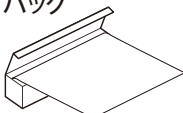
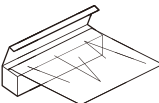
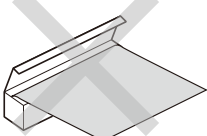
● 調理中は庫内を時々確認する

プラスチックや紙の容器などを使用する場合は、加熱中に溶けたり発火したりしないよう確認を行ってください。発煙、発火の恐れのある食品を加熱する場合は、様子を見ながら加熱してください。

● フタ付きの容器（密閉容器）を使用する際は、フタを外して（ずらして）加熱する 加熱のし過ぎで発煙・発火の恐れがあります。

容器の種類		レンジ加熱	ヒーター加熱 (グリル・オープン)
 ■ 付属の角皿		使えます 	
ガラス	■ 耐熱性がある容器 	使えます  ・ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。	
	■ 耐熱性がない容器 	使えません  ・カットグラス・強化ガラスも使えません。	
プラスチック	■ 耐熱性がある容器 (耐熱温度:140℃以上) 	使えます  ・「電子レンジ使用可能」の表示のあるものが使えます。 ・金属製のねじを使用しているものは使えません。	使えません  ・ただし、オープン調理で、設定温度が耐久温度以下であれば使えます。
	■ 耐熱性がある容器 (耐熱温度:140℃未満) 	使えません  ・耐熱容器でも、ふたは耐熱性でないことがあるため確認してください。 ・熱で変形するものも使えません。(スチロール・ポリスチレン[PE]など) ・ただし、レンジ加熱の解凍や、オープン加熱の発酵などでは使えます。	
陶磁器	■ 耐熱性がある容器 	使えます  ・ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。 ・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。	使えます  ・ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。
	■ 耐熱性がない容器 		使えません 
金属	■ アルミ・ほうろうなどの金属容器 	使えません  ・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。	使えます 

使える容器・使えない容器(つづき)

容器の種類		レンジ加熱	ヒーター加熱 (グリル・オープン)
木・竹・紙	■ 漆器 	使えません  ・塗りがはげたり、ひび割れしたりすることがあります。	
	■ 木・竹・紙 	使えません  ・加熱しすぎると燃えたりすることがあります。 ・釘や針金など金属を使用しているものは使えません。	使えません 
	■ クッキングペーパー クッキングシート クッキングバッグ 	使えます  ・ただし、加熱しすぎると燃えたりすることがあります。	注意が必要  ・発煙・発火することがありますので、注意して使用してください。
その他	■ ラップ (耐熱温度:140℃以上) 	使えます  ・ただし、油分の多い料理は耐熱温度より高温になるため使えません。	使えません  ・ただし、オープン加熱の発酵では使うことがあります。
	■ アルミホイル 	使えません  ・アルミホイルの端が突起として残っているとスパークを起こして危険です。	使えません 

ご利用前に

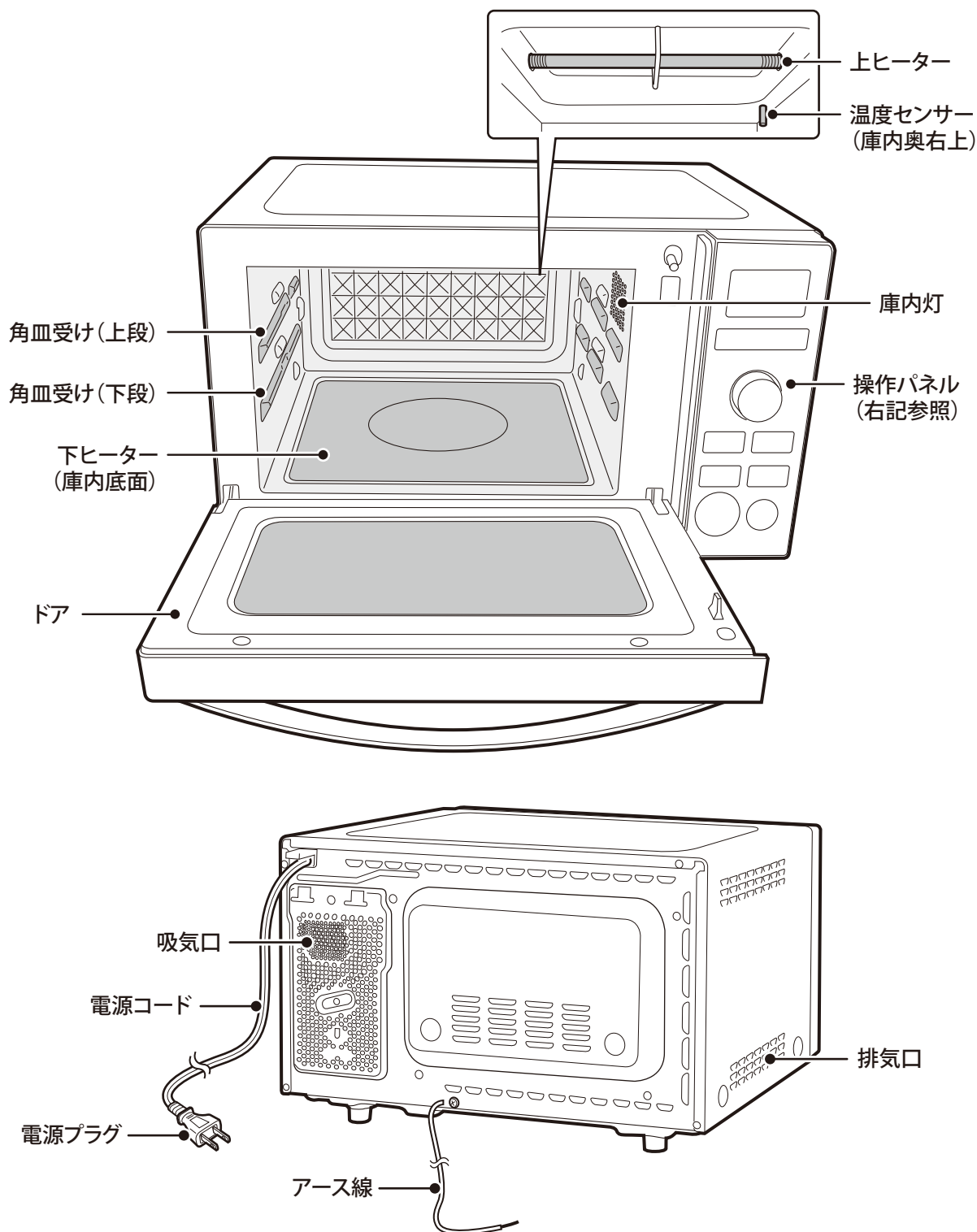
使い方について

お手入れについて

その他

各部の名称

本体

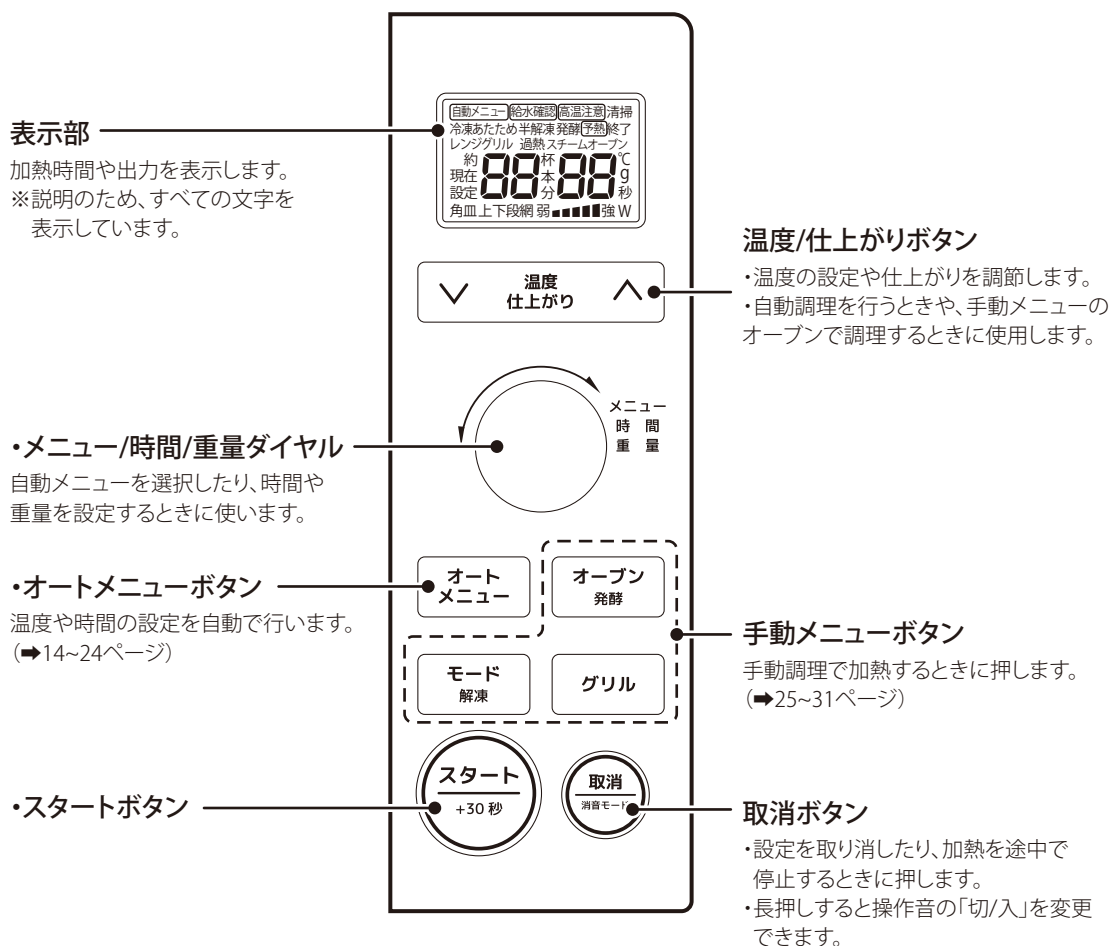


お願い

- 無線機器・ラジオ・テレビから 3m以上離してください
雑音や画像の乱れなどの原因となります。

各部の名称(つづき)

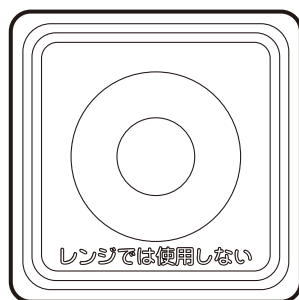
操作パネル



付属品

角皿

※電波を使用するレンジ加熱調理では使用できません。



破損や紛失したときは、お買い上げの販売店までご相談ください。

据え付けについて

据え付け場所

■ 周囲との間をあける

排気口や吸気口をふさがない。

■ 風通しをよくする

周囲は必ず隙間をあける。(右記参照)

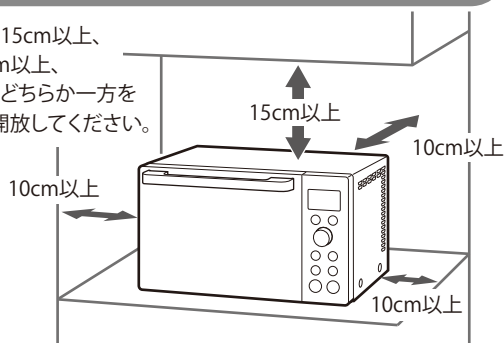
風通しが悪いと吸気が十分に行われず、正常に作動しなくなる場合があります。

■ テレビ・ラジオ・無線LAN機器から離す

テレビ・ラジオにノイズが入る場合があります。

無線LANの通信機能が低下する場合があります。

本体上面は15cm以上、
背面は10cm以上、
左右側面はどちらか一方を
10cm以上開放してください。



⚠ 注意

● 水平で安定した場所を使用する

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。

● 設置の際、上記図の距離を確保する

周囲とのすき間がない場所で使用すると、壁などが過熱して発火したり、放熱などによる壁の汚れ・変色、故障の恐れがあります。

● 水気・湿気の少ないところで使用する

感電・故障の恐れがあります。

❗ 指示

● 壁や家具から離して設置する

発火・火災の原因になります。次のようなところへ設置しないでください。

- ・ラックや棚の中
- ・熱に弱い家具や置台

🚫 禁止

● 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない

感電・やけど・けがの恐れがあります。

● 肩よりも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・やけどの原因になります。

アースの取り付け

■ アースの取り付けはお買い上げの販売店にご相談ください

■ アース端子付きのコンセントを使用する場合

アース線が本体のアース端子にしっかり接続していることを確認し、アース線先端の皮をむき、コンセントのアース端子につなぐ。

■ アース端子がない場合

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。

アース工事(電気工事資格者によるD種設置工事)が必要な据え付け場所

湿気の多い場所(土間、コンクリート床、地下室、醸造、貯蔵室など)、水気のある場所

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

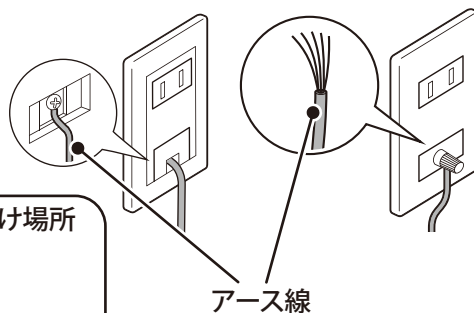
水気の多いところに設置する場合は、アースの他に漏電遮断器の設置が義務付けられています。詳しくは、お買い上げの販売店または電気工事店にご相談ください。

アース線を接続できないもの

水道管やガス管、電話機や避雷針など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。

カバー付きねじタイプ

つまみタイプ



アース線

⚠ 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ことがあります。

アースの取り付け・取り外しのときは電源プラグをコンセントから抜いてください。

使い方について

ご使用前の準備

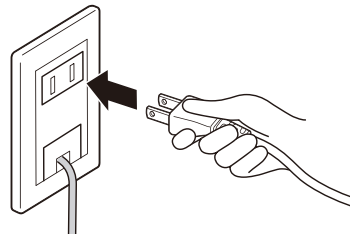
1 10ページの「据え付けについて」にしたがって設置する

正しく設置してください。アースも忘れずに接続してください。

2 ドアを開けて、傷防止用のビニールシートを外す

ドア固定用のテープを外します。
ドアを開けて、傷防止用のビニールシート、梱包材を外します。

3 ドアを閉めて 電源プラグを差し込む

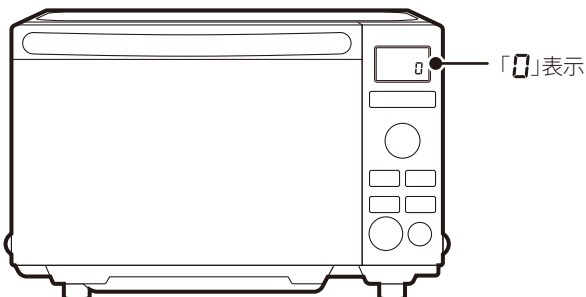


から焼き

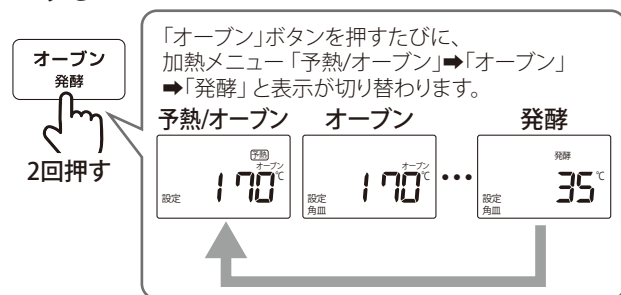
- オープンやグリルを初めてご使用になるときは、においや煙がでることがあります。ご使用の前から焼きを行ってください。
- から焼きを行うときは、必ず換気をしてください。また、小鳥・小動物は別の部屋に移してから行ってください。

1 ドアを開閉して、電源を入れる

・庫内灯が点灯し、表示部に「0」が表示されます。

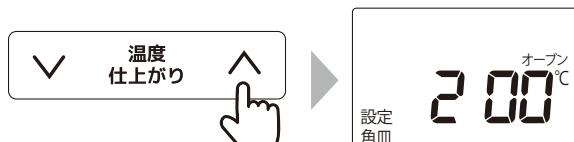


2 「オープン」ボタンを2回押し、「オープン」に設定する



3 「温度/仕上がり」ボタンを押し、温度を「200℃」に設定する

・温度は100℃から250℃の範囲で10℃刻みで設定できます。

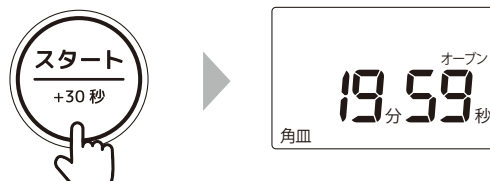


4 「メニュー/時間/重量」ダイヤルを回して「20分」に設定する



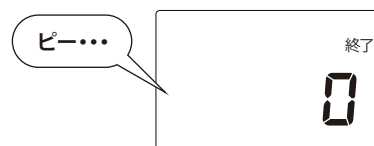
5 「スタート」ボタンを押す

- ・庫内灯が点灯し、から焼きを開始します。
- ・表示部に残り時間をカウントダウン表示します。



6 20分経過すると、から焼きが終了

- ・お知らせ音が鳴り、庫内灯が消灯します。
- ※から焼きを行ったあとも、においや煙がでることがありますが、ご使用にともない出なくなります。



注意

- 加熱中・加熱後は、ガラス窓、庫内などが熱くなりますのでやけどにご注意ください。

使い方について(つづき)

基本操作

電源の入れかた

ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
ドアを開けたときは、庫内灯が点灯します。

- ※ 庫内灯は約10分後に消灯しますが、電源は切れません。
- ※ ドアを閉めたあと、無操作状態が約5分間継続すると電源が切れ、表示部が消灯します。
- ※ 設定中、無操作状態が約1分間継続すると表示部に「0」を表示し、すべての操作が取り消されます。

電源「入」時の表示



操作を取り消すとき/加熱を停止するとき

操作を取り消すときや加熱を停止するときには、「取消」ボタンを押してください。



加熱を一時停止するとき

加熱中にドアを開けると、加熱を一時停止します。
加熱を再開するときは、ドアを閉め、「スタート」ボタンを押してください。



「スタート」ボタンを押すと、
加熱を再開

取り忘れ防止機能

本製品は取り忘れ防止のため、調理終了後にドアを開けないと、「ピーピーピーピーピー」とお知らせ音が鳴ります。
お知らせ音は1分ごとに5回くり返し、5分後に電源が切れます。

操作音・お知らせ音を消すとき

表示部に「0」が表示されているときに、「取消」ボタンを3秒以上長押ししてください。

長押しするたびに、操作音「入/切」が切り替わります。

※ 停電等から復旧したあとも、設定は記憶しています。



※ 3秒経過すると、表示部は「0」表示に切り替わります。

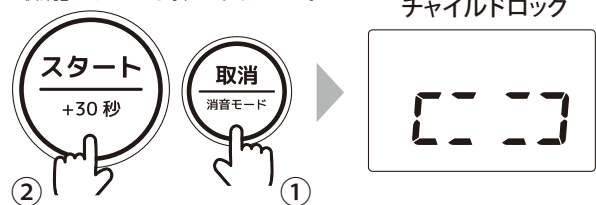
チャイルドロック

お子様のいたずらや誤操作防止のため、チャイルドロックをかけることができます。

チャイルドロックをかけると、チャイルドロック解除以外の操作ができなくなります。

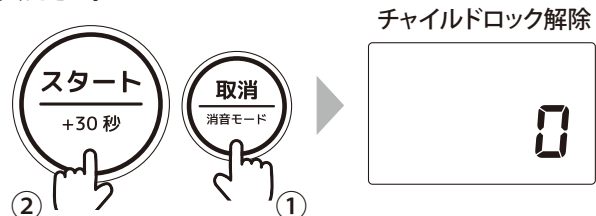
チャイルドロックのかけかた

- ①「取消」ボタンを押しながら、
 - ②「スタート」ボタンを押す。
- ※「取消」ボタンから押してください。



チャイルドロック解除のしかた

上記の「チャイルドロックをのかけかた」と同じ操作で解除してください。



使い方について(つづき)

加熱時のポイント

- 密閉されている食品は別の容器に移してから加熱してください。
- お弁当をあたためるときは、必ず液体調味料などを取り外してください。密閉したラップに包まれている場合はラップを外してあたためてください。
- 飲み物やスープなど液体をあたためるときに、沸騰してあふれないようにしてください。

禁止

- 庫内で発火、発煙したときはドアを開けない
※ドアをあけると酸素が取り込まれ、発火の恐れがあります。
直ちに動作を止めて、電源プラグを抜き、テクニカルセンターへ連絡してください。

警告

- 芋や栗など皮や殻で覆われている食品は切れ目を入れる
殻などが割れて、やけどやケガ、故障の恐れがあります。

注意

- 加熱後の容器の取り出しはふきんなどを使う
容器が熱くなっている場合、やけどの恐れがあります。
- ラップするときは、容器にぴったりと食材部分はゆったりと余裕をもっておおう
破損の恐れがあります。

自動調理 | 加熱メニュー一覧

- 自動調理は、食品の重量を計測し、自動で加熱調理を行います。
- 「メニュー」ボタン、「オートメニュー」ボタンを使用して自動調理を行うときは、下記をご参照ください。
- ※ 調理できる分量は目安です。

加熱メニュー一覧													
表示	メニュー	分量	加熱方法	調理時間の目安	角皿	参照ページ	表示	メニュー	分量	加熱方法	調理時間の目安	角皿	参照ページ
—	簡単あたため	100g～500g	レンジ	約30秒～5分	—	15	9	肉・魚の解凍	100gの場合	レンジ	約2分10秒	—	20
2	お弁当のあたため	400g	レンジ	約4分	—	17	10	さしみ	100gの場合	レンジ	約2分	—	20
3 -1	お惣菜のあたため	100g	レンジ	約1分30秒	—	17	11	ピザ	250g	オーブン	約18分	下段	21
3 -2		200g		約2分20秒	—	17	12	グラタン	2人分	オーブン	約17分	下段	21
3 -3		300g		約3分10秒	—	17	13	カレー・煮物	2人分	レンジ	約40分	—	22
4 -1	牛乳	1杯	レンジ	約1分50秒	—	18	14	クッキー	25個分	オーブン	約13分	下段	22
4 -2		2杯		約3分30秒	—	18	15	ケーキ	1個分	オーブン	約30分	下段	23
5 -1	お酒	1本	レンジ	約1分	—	18	16 -1	トースト	1枚	グリル	約5分	上段	23
5 -2		2本		約2分20秒	—	18	16 -2		2枚		約5分58秒	上段	23
6	葉・果菜	100gの場合	レンジ	約2分20秒	—	19	17	茶碗蒸し	4人前	オーブン	約40分	下段	24
7	根菜	100gの場合	レンジ	約3分40秒	—	19	18	フライあたため	200g	オーブン	約10分	下段	24
8	冷凍あたため	100gの場合	レンジ	約2分40秒	—	20							

簡単あたためのしかた

・「簡単あたため(15ページ)」を参照してください。

加熱メニュー「2～18」の選択のしかた

・「自動メニュー(14～25ページ)」を参照してください。

簡単あたため | ご飯やおかずをあたためる

レンジで加熱します

金属製の皿・容器などは使用できません。

⇒「使える容器・使えない容器 (6～7ページ) 参照」

1 食品を庫内に入れ、ドアを閉める

・ドアを開閉すると電源が入り、表示部に「0」を表示します。

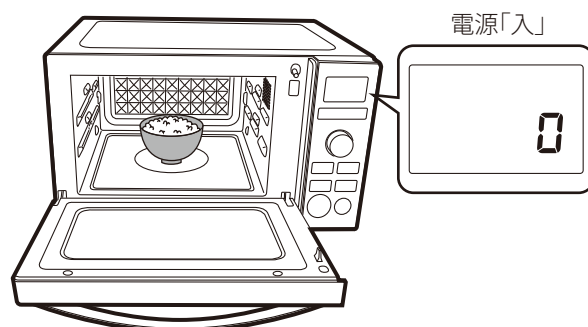
一度に加熱できる分量

・100～500g

※ 飲み物はあたためないでください。

牛乳・お酒・ジュース・水などを自動であたためるときは、必ず「4.牛乳」または「5.酒」メニューで加熱してください。

(⇒☒18ページ参照)



2 「スタート」ボタンを押す

・庫内灯が点灯し、加熱を開始します。

・表示部に残り時間 (初期時間は30秒) が表示されます。



加熱を停止するときは

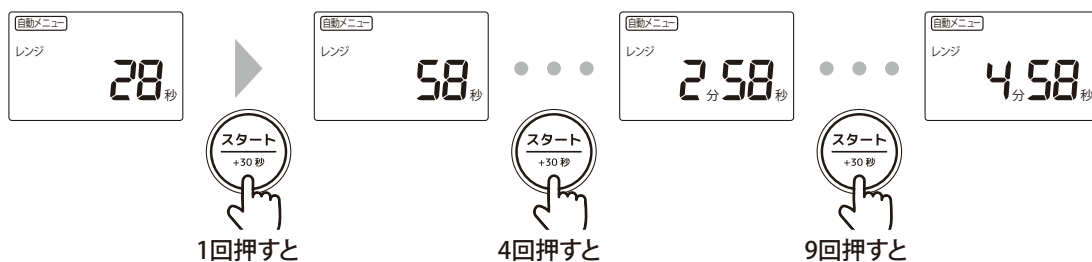
・加熱を途中で停止するときは、「取消」ボタンを押してください。

加熱を一時停止するときは

・加熱中にドアを開けると、加熱を一時停止します。

・加熱を再開するときは、ドアを閉め、「スタート」ボタンを押してください。加熱を再開します。

・加熱中 (カウントダウン中) に「スタート」ボタンを1回押すごとに残り時間が30秒単位で増え、最長5分まで設定できます。



加熱中は

・様子を見ながら加熱してください。

3 加熱終了

・加熱が終了すると、「ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ」とお知らせ音が鳴ります。

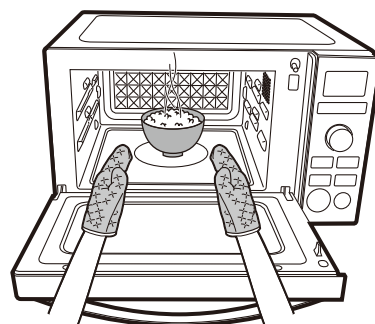
加熱が足りないときは

・レンジの手動調理で様子を見ながら追加加熱してください。(⇒☒26ページ参照)



注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面が熱くなりますので、やけどにご注意ください。
- 加熱後しばらくは容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。



ご利用前に

使い方について

お手入れについて

その他

自動調理の基本操作

●自動調理(14～25ページ)で調理するときは、下記の基本操作にしたがって調理してください。

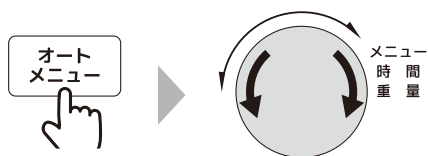
1 食品を庫内に入れ、ドアを閉める

・ドアを開閉すると電源が入り、表示部に「0」を表示します。

※オープン(予熱)で調理を行うときは、食品を入れないでください。

2 「オートメニュー」ボタンを押し、「メニュー/時間/重量」ダイヤルを回して自動メニューを選択する

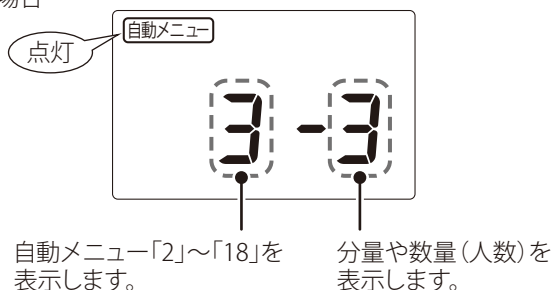
・自動メニューは「2」～「18」まであります。
14ページの「加熱メニュー一覧」をご参照ください。
・操作を取り消すときは、「取消」ボタンを押してください。
※操作をしない状態が1分間続くと、操作が取り消されます。



※「オートメニュー」ボタンを押しても、自動メニューを選択できません。

自動メニューの表示について

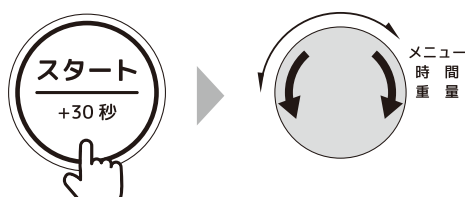
(表示例)
「3. お惣菜のあたため」メニューで、300gのお惣菜を調理する場合



重量の設定のしかた

・下記の自動メニューで調理するときは、手順2でメニューを決定後、「スタート」ボタンを押して重量を設定してください。

- ・「6. 葉・果菜」メニュー
- ・「7. 根菜」メニュー
- ・「8. 冷凍あたため」メニュー
- ・「9. 肉・魚の解凍」メニュー
- ・「10. さしみ」メニュー



※重量を設定するときは「メニュー/時間/重量」ダイヤルを回してください。100g～500gまで、10g刻みで設定できます。

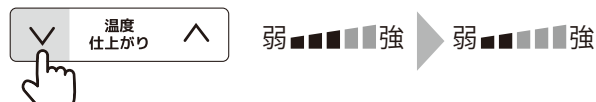
3 「温度/仕上がり」ボタンを押し、好みの仕上がりに調節する

・仕上がりの強さは弱～強の5段階で調節できます。
※お好みで仕上がりの強さを調節してください。

「^」ボタンを押すたびに1目盛り増え、加熱時間が5～10%長くなります。



「v」ボタンを押すたびに1目盛り減り、加熱時間が5～10%短くなります。



4 「スタート」ボタンを押す

・庫内灯が点灯し、加熱が始まります。表示部には残り時間が表示されます。



加熱を停止するとき

・加熱を途中で停止するときは、「取消」ボタンを押してください。

加熱を一時停止するとき

・加熱中にドアを開けると、加熱を一時停止します。
・加熱を再開するときは、ドアを閉め、「スタート」ボタンを押してください。加熱を再開します。

加熱中は

・様子を見ながら加熱してください。

5 加熱終了

・加熱が終了すると、「ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ」とお知らせ音が鳴ります。

加熱が足りないときは

・レンジの手動調理で様子を見ながら追加加熱してください。
(→26ページ参照)



注意

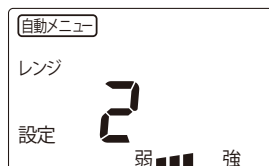
- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面が熱くなりますので、やけどにご注意ください。
- 加熱後しばらくは容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

自動調理 | 2 お弁当・ 3 お惣菜

2. お弁当のあたため

レンジで加熱します

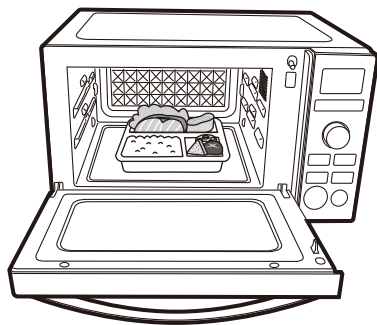
金属製の皿・容器などは使用できません。
➡「使える容器・使えない容器 (6～7ページ) 参照」



角皿: 使用できません



一度に加熱できる標準設定量
●400g



食品を庫内に入れるときは

- ・お弁当は、庫内中央に置いてください。
- ・お弁当は1個ずつあたためてください。上下に積み重ねるとうまくあたためられません。
- ・お弁当の容器を必ず確認してください。発泡スチロールや耐熱性のない容器は、あたためないでください。
- ・お弁当をあたためるときは、ラップやふたを取り外し、調味料などが入った容器や袋などを取り外してください。
- ・卵はそのまま加熱しないでください。大爆発(破裂)し大変危険です。卵を加熱するときは、よく割りほぐしてください。ゆで卵のあたためもしないでください。



警告

- お弁当は、調味料の容器アルミカップ・まるごとのゆで卵などを取り出してから加熱する

加熱中は

- ・様子を見ながら加熱してください。

加熱が足りないときは

- ・レンジの手動調理で様子を見ながら追加加熱してください。(➡☑26ページ参照)

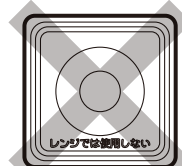
3. お惣菜のあたため

レンジで加熱します

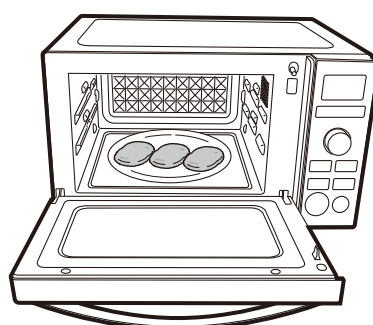
金属製の皿・容器などは使用できません。
➡「使える容器・使えない容器 (6～7ページ) 参照」



角皿: 使用できません



一度に加熱できる標準設定量
●100g (3-1)～300g (3-3)



食品を庫内に入れるときは

- ・食品は、耐熱性の容器に入れてください。
- ・食品は、できるだけ中央に均等に置いてください。

加熱中は

- ・様子を見ながら加熱してください。

加熱が足りないときは

- ・レンジの手動調理で様子を見ながら追加加熱してください。(➡☑26ページ参照)

ご利用前に

使い方について

お手入れについて

その他

自動調理 | 4 牛乳・5 お酒



警告

● 飲み物を加熱しすぎない(突沸に注意)

加熱後取り出したあとに、突然沸騰による飛び散りなどでやけどの恐れがあります。

4. 牛乳

レンジで加熱します

金属製の皿・容器などは使用できません。

→「使える容器・使えない容器 (6～7ページ) 参照」

角皿：使用できません



一度に加熱できる標準設定量

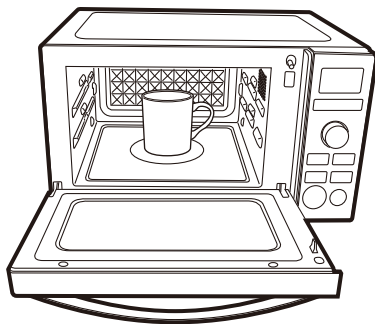
● 1杯(4-1)～2杯(4-2)

● 加熱前の基準温度：冷蔵保存 約8℃

※ 2杯の場合は分量をそろえてください。

※ 容器の8分目までいれてください。

※ コップは低めの広口容器を使ってください。



食品を庫内に入れるときは

- ・飲み物は耐熱性の容器に入れてください。
- ・容器は庫内中央に置いてください。
- ・容器にふたやラップをしないでください。
- ・加熱前に必ずスプーンなどでよくかき混ぜてください。

加熱中は

- ・様子を見ながら加熱してください。

加熱が足りないときは

- ・レンジの手動調理で様子を見ながら追加加熱してください。
(→ 26ページ参照)

5. お酒

レンジで加熱します

金属製の皿・容器などは使用できません。

→「使える容器・使えない容器 (6～7ページ) 参照」

角皿：使用できません



一度に加熱できる標準設定量

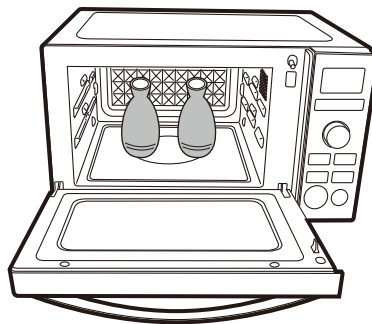
● 1杯(5-1)～2杯(5-2)

● 加熱前の基準温度：冷蔵保存 約20℃

※ 2杯の場合は分量をそろえてください。

※ 容器の8分目までいれてください。

※ コップは低めの広口容器を使ってください。



食品を庫内に入れるときは

- ・飲み物は耐熱性の容器に入れてください。
- ・容器は庫内中央に置いてください。
- ・容器にふたやラップをしないでください。
- ・加熱前に必ずスプーンなどでよくかき混ぜてください。

加熱中は

- ・様子を見ながら加熱してください。

加熱が足りないときは

- ・レンジの手動調理で様子を見ながら追加加熱してください。
(→ 26ページ参照)

自動調理 | 6 葉・果菜 ・ 7 根菜

6. 葉・果菜

レンジで加熱します

金属製の皿・容器などは使用できません。
→「使える容器・使えない容器 (6～7ページ) 参照」



角皿：使用できません



一度に加熱できる標準設定量
●100g～500g

食品を庫内に入れるときは

・洗ったあとの水滴がついたままラップに包み、ラップの重なり合った部分を下にして容器にのせます。

葉菜類

- ・葉と茎を交互に重ねます。(太い部分は包丁で切り込みを入れてください)
- ・アクのある野菜(ほうれん草、春菊、小松菜など)は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをし、その後冷水に取って色止めをします。
- ・量が多いとき(300g以上)は、半分に分けてラップに包んでください。

果菜類

- ・大きさをそろえて切ります。
- ・アクのある野菜(なす、ブロッコリー、カリフラワーなど)は、加熱前に食塩水につけてアク抜きをします。
- ・色の濃い野菜(なす、ブロッコリー、さやいんげん、グリーンアスパラガスなど)は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをし、その後冷水に取って色止めをします。

加熱中は

・小さく切ったものや少量で加熱すると、火花が出て焦げたり、乾燥することがあります。様子を見ながら加熱してください。

加熱後は

- ・食品の出し入れの際は、やけどをしないように注意してください。
- ・庫内から取り出し、ラップをしたまま5分ほど蒸らすと、よりムラなく仕上がります。

ワンポイント

野菜はゆで上がり後水に浸すと、色鮮やかに加熱のしすぎを防ぎます。

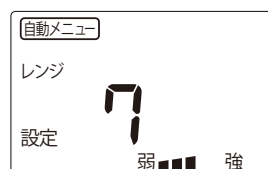
加熱が足りないときは

・レンジの手動調理で様子を見ながら追加加熱してください。(→26ページ参照)

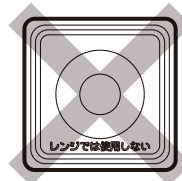
7. 根菜

レンジで加熱します

金属製の皿・容器などは使用できません。
→「使える容器・使えない容器 (6～7ページ) 参照」



角皿：使用できません



一度に加熱できる標準設定量
●100g～500g

食品を庫内に入れるときは

・ラップに包み、ラップの重なり合った部分を下にして容器にのせます。

丸のままゆでるとき

- ・洗って、皮付きのままラップに包みます。
- ・2個以上のときは、できるだけ大きさをそろえて重ならないように並べます。
- ・加熱の途中で一度上下を返します。
- ・じゃがいも、さつまいも、さといもなどは、加熱後庫内から取り出し、ラップをしたまま5分ほど蒸らします。

切ってゆでるとき

・皮をむき、大きさをそろえて切ります。

ご利用前に

使い方について

お手入れについて

その他

自動調理 | 8 冷凍あたたため・9 肉・魚の解凍・10 さしみ

8. 冷凍あたたため

レンジで解凍します

金属製の皿・容器などは使用できません。
→「使える容器・使えない容器 (6～7ページ参照)」



角皿：使用できません



一度に解凍できる標準設定量
●100g～500g

9. 肉・魚の解凍

レンジで解凍します

金属製の皿・容器などは使用できません。
→「使える容器・使えない容器 (6～7ページ参照)」



角皿：使用できません



一度に解凍できる標準設定量
●100g～500g

10. さしみ

レンジで解凍します

金属製の皿・容器などは使用できません。
→「使える容器・使えない容器 (6～7ページ参照)」



角皿：使用できません



一度に解凍できる標準設定量
●100g～500g

食品を庫内に入れるときは

- ・食品は、冷凍庫から出してすぐに解凍することをお勧めいたします。食品から水(汁)が出るなどして風味や鮮度を損なう原因になります。
- ・食品のラップやふた、飾りを外してください。
- ・ラップなどに包んで冷凍した食品は、平らな皿にキッチンペーパーなどを敷いた上に食品を置いて解凍してください。
- ・加熱調理を行ったあとに解凍をするときは、ドアを開け十分に庫内を冷やしてから解凍してください。

加熱中は

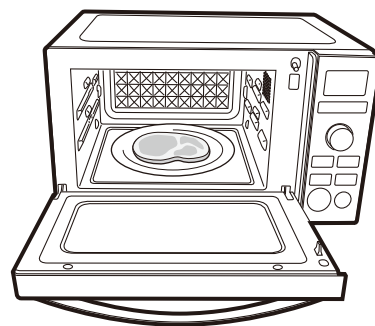
- ・厚みのある食品は、向きを変えながら解凍してください。

加熱が足りないときは

- ・レンジの手動調理で解凍時間を設定し、追加解凍してください。(→26ページ参照)

ワンポイント

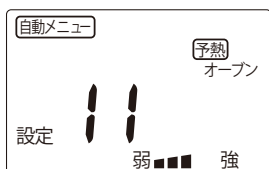
- ・庫内が熱いときは、ドアを開けて冷ましてから解凍してください。
- ・食品の形状、解凍開始時の食品温度によっては、部分的に煮えることがあります。



自動調理 | 11 ピザ・12 グラタン

11. ピザ

オーブンで加熱します



角皿：下段



材料

●市販の冷凍ピザ＜直径約22cm×1枚(250g)＞

食品を庫内に入れるときは

- ① 食品(角皿)を庫内に入れずに、「スタート」キーを押し、予熱を開始します。
- ② 予熱が完了すると、「ピッ、ピッ」と電子音でお知らせします。
- ③ 食品を包装している箱やラップ類を外し、角皿にアルミホイルを敷き、ピザを中央に置いてください。
※ 庫内が高温になっていますので、やけどにご注意ください。
- ④ 角皿を下段に入れてドアを閉めてください。
- ⑤ 「スタート」ボタンを押し、加熱を開始してください。

加熱中は

・様子を見ながら加熱してください。

加熱が足りないときは

・手動メニューの「オープン(予熱なし)」で様子を見ながら追加加熱してください。(➡☒30ページ参照)

12. グラタン

オーブンで加熱します



角皿：下段



材料(2人分)

【具材】

マカロニ50g
たまねぎ50g (1/2個)
むきえび50g~70g
きのこ類30g
(マッシュルーム、しめじ、生しいたけなど)
ウインナー小2本
とけるチーズ40g~50g

【ベシャメルソース】

薄力粉15g
バター15g
牛乳200mL
塩こしょう少々
固形コンソメ適宜

作りかた

- ① マカロニを市販の袋の表示に従って茹でておきます。
- ② たまねぎ、むきえび、きのこ類、ウインナーを適当な大きさに切ります。
- ③ ベシャメルソースを作ります。
 1. 薄力粉をバターで炒め、よく混ぜ合わせます。
 2. ダマが残らないように牛乳を少しずつ加えて沸騰するまで加熱します。
 3. 塩こしょうを入れ、味を整えます。
※お好みで固形コンソメを細かく砕いて入れてください。
- ④ サラダ油を引いたフライパンに具材を入れて炒め、ベシャメルソースと茹でたマカロニを加えます。
- ⑤ グラタン用の皿(耐熱皿)に④を入れ、とけるチーズをふりかけます。

食品を庫内に入れるときは

・食品(グラタン用の皿)を角皿の中央に置き、下段に入れてドアを閉めてください。

加熱中は

・様子を見ながら加熱してください。

加熱が足りないときは

・手動メニューの「オープン(予熱なし)」で様子を見ながら追加加熱してください。(➡☒30ページ参照)

ご利用前に

使い方について

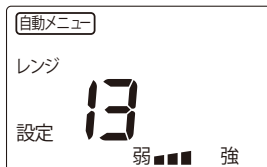
お手入れについて

その他

自動調理 | 13 カレー・煮物・14 クッキー

13. カレー・煮物

レンジで加熱します



角皿：使用できません



材料 (3〜4人分)

【具材】

たまねぎ大1個
にんじん1/2本
なす中1個
じゃがいも大2個
しめじ1/2パック
にんにく2片
牛肉(カレー用)100g
水500mL
カレー(シチュー)ルー4人分
サラダ油適量
はちみつ適宜

作りかた

- ① たまねぎ、にんじん、なす、じゃがいも、しめじ、牛肉を食べやすい大きさに切り、サラダ油を引いた鍋に入れて炒めます。
- ② 炒めた具材を深めの耐熱容器に入れ、水、牛乳、カレーのルーまたはシチューのルーを入れて軽くかき混ぜます。
- ③ 耐熱容器にラップをふんわりとかけ、庫内に入れます。

加熱中は

- ・様子を見ながら加熱してください。
- ・途中でドアを開け、2〜3回かき混ぜてください。

加熱後は

- ・お好みで、はちみつなどを加えたり、カレーのルーの量を調節してください。

加熱が足りないときは

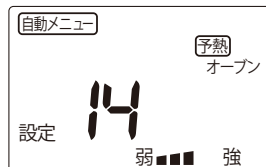
- ・レンジの手動調理で様子を見ながら追加加熱してください。(➡26ページ参照)

ワンポイント

- ・肉や野菜がスープから出ていると焦げやすくなりますので、スープから出ないようにしてください。

14. クッキー

オーブンで加熱します



角皿：下段



材料 (約20個分)

薄力粉(打ち粉を除く)200g
※よくふるっておく
無塩バター80g
※室温でやわらかくしておく
砂糖(グラニュー糖)90g
卵(溶いておく)1個
とけるチーズ40g〜50g
ベーキングパウダー小さじ1
※よくふるっておく
バニラエッセンス少々
ココア粉適宜
抹茶粉適宜
オープン用シート

作りかた

- ① 大きめのボウルに無塩バターを入れてクリーム状になるまでねり、砂糖を2〜3回に分けて加え、なめらかになるまでよく混ぜます。
- ② ①に溶いた卵を加えてよく混ぜ、バニラエッセンスを入れます。
- ③ ②に薄力粉、ベーキングパウダーを加え、ゴムベラで粉が消えるまで混ぜます。
- ④ ③の生地をひとまとめにし、ラップをして冷蔵庫で約1時間休ませます。
- ⑤ 打ち粉(薄力粉)を広げ、生地をのせてめん棒などで3〜5mmの厚さにのばし、クッキー型で抜きます。
- ⑥ 角皿にオープン用シートを敷き、型抜きしたクッキーを等間隔に並べる

食品を庫内に入れるときは

- ① 食品(角皿)を庫内に入れずに、「スタート」ボタンを押し、予熱を開始します。
- ② 予熱が完了すると、「ピッ、ピッ」と電子音でお知らせします。
- ③ 食品をのせた角皿を上段に入れ、ドアを開めてください。
※庫内が高温になっていますので、やけどにご注意
- ④ 「スタート」ボタンを押し、加熱を開始してください。

加熱中は

- ・様子を見ながら加熱してください。

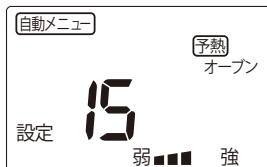
加熱が足りないときは

- ・手動メニューの「オープン(予熱なし)」で様子を見ながら追加加熱してください。(➡30ページ参照)

自動調理 | 15 ケーキ・16 トースト

15. ケーキ

オーブンで加熱します



角皿：下段



材料 (7号: 直径22cm～23cm金属金型1個分)

薄力粉 (打ち粉を除く)200g
※よくふるっておく
無塩バター70g
※常温で溶かしておく
砂糖 (グラニュー糖)100g
ベーキングパウダー小さじ1
※よくふるっておく
卵黄4個分
卵白4個分
バニラエッセンス少々
ブランデー少々

作りかた

- ① 中くらいのボウルに卵黄を溶きほぐし、砂糖を分量の2/3、バニラエッセンス、ブランデーを加えてよく混ぜながら湯せんにかけます。
- ② 大きめのボウルに卵白を入れ、ボウルを氷水で冷やしながら泡立て器で角が立つまでよく泡立て、途中で残りの砂糖を加えて混ぜます。
- ③ ②に①を2～3回に分けて、ゴムベラでざっくりと混ぜ合わせながら加えます。
- ④ ③に薄力粉、ベーキングパウダーを入れ、粉が消えるまで混ぜ、無塩バターを手早く混ぜ入れます。
- ⑤ ④を型に流し入れます。(高い位置からゆっくりと入れます)
- ⑥ 型をトントンと2、3回テーブルに落として空気を抜いたあと、角皿の中央に置きます。

食品を庫内に入れるときは

- ① 食品 (角皿) を庫内に入れずに、「スタート」ボタンを押し、予熱を開始します。
- ② 予熱が完了すると、「ピッ、ピッ」と電子音でお知らせします。
- ③ 食品をのせた角皿を上段に入れ、ドアを閉めてください。
※ 庫内が高温になっていますので、やけどにご注意ください。
- ④ 「スタート」ボタンを押し、加熱を開始してください。

加熱中は

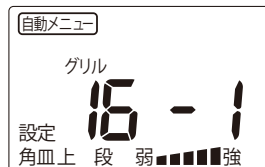
- ・様子を見ながら加熱してください。
- ・途中でドアを開け、2～3回かき混ぜてください。

加熱が足りないときは

- ・手動メニューの「オープン (予熱なし)」で様子を見ながら追加加熱してください。(➡☒30ページ参照)

16. トースト

グリルで加熱します



角皿：上段

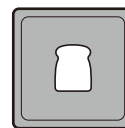


一度に加熱できる分量

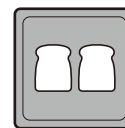
●1枚 (16 - 1) ~ 2枚 (16 - 2)

食品を庫内に入れるときは

- ・トーストを角皿に置き、上段に入れてください。
- ※ トーストは、角皿の中央に均等に置いてください。



1枚



2枚

お知らせ音がなったら、トーストを裏返す

- ・加熱の途中で「ピッ、ピッ」とお知らせ音がなったら、ドアを開け、トーストを裏返してください。
- ・ドアを開け、「スタート」ボタンを押すと加熱を再開します。
※ ドアを開けずに1分経過すると、自動で加熱を再開します。
- ※ ドアを開けたあと、「スタート」ボタンを押さないと加熱が再開されません。

加熱後は

- ・焼き上がると、「ピッ…」とお知らせ音が5回鳴ってお知らせします。やけどに十分注意して取り出してください。

加熱が足りないときは

- ・手動メニューの「グリル」で様子を見ながら追加加熱してください。(➡☒28ページ参照)



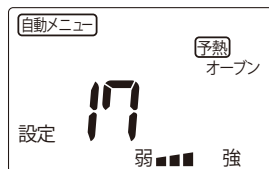
警告

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面が熱くなりますので、やけどにご注意ください。
- 食パンを取り出す時は、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。
- トーストの大きさや種類に合わせて仕上がりの強さを調節してください。
- 連続して焼く時は、手動メニューのグリルで焼いてください。
自動メニューで焼くと焼けすぎの原因になります。
- トーストにバターやジャムなどを塗って焼かないでください。発火する恐れがあります。

自動調理 | 17 茶碗蒸し・18 フライあたたため

17. 茶碗蒸し

オーブンで加熱します



角皿：下段



材料(4人分)

干しいたけ(水でもどす)2枚

【材料A】

干しいたけのもどし汁大さじ2

しょうゆ大さじ1

砂糖大さじ1

【材料B】

酒、薄口しょうゆ各小さじ1/2

鶏ささみ100g

えび4尾

かまぼこ(5mmの厚さ)4枚

【卵液】

卵M2個

だし汁2カップ(400mL)

薄口しょうゆ小さじ1

みりん小さじ2

塩少々

作りかた

※①～②は、手動メニューのレンジを使用して下ごしらえします。

① 干しいたけは半分に切って耐熱容器に「材料A」とともに入れ、ラップをせずに庫内中央に置きます。(角皿は使用しません)

② 手動メニューのレンジ500Wで約1分加熱します。(➡26ページ参照)

③ 鶏ささみは筋を取って、そぎ切りにし、「材料B」をふっておきます。

④ えびは尾を残して殻をむき、背ワタを取ります。

⑤ 卵をよく溶きほぐして、だし汁でのばし、薄口しょうゆ、みりん、塩を加えて混ぜ、こします。

⑥ 蒸し茶わんに具と「卵液」を等分に入れ、フタをして角皿に均等に並べます。(庫内には入れません)

⑦ 自動メニュー「17.茶碗蒸し」で加熱(予熱)し、予熱が終わったら⑥を庫内下段に入れ、加熱します。

⑧ 加熱後、お好みで、三つ葉やぎんなんを添えます。

ワンポイント

- ・卵とだし汁の割合は、1:4です。(卵液の温度は、15℃～25℃が適切です)
- ・容器は、具と卵液を入れて、8分目になるものを使います。

加熱中は

- ・様子を見ながら加熱してください。

加熱が足りないときは

- ・手動メニューの「オープン(予熱なし)」で様子を見ながら追加加熱してください。(➡30ページ参照)

18. フライあたたため

オーブンで加熱します



角皿：下段

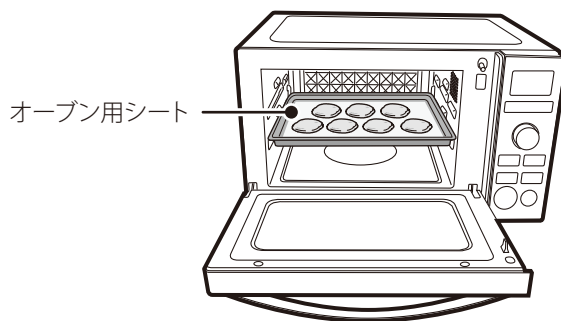


一度に加熱できる分量

●200g(冷凍フライ)

食品を庫内に入れるときは

- ・角皿の上にオープン用シートを敷き、食品を等間隔に並べて角皿受けの下段に入れてください。



加熱中は

- ・様子を見ながら加熱してください。

加熱が足りないときは

- ・手動メニューの「オープン(予熱なし)」で様子を見ながら追加加熱してください。(➡30ページ参照)

手動調理 | レンジ (手動で出力と時間を設定して加熱します)

レンジで加熱します

金属製の皿・容器などは使用できません。

→「使える容器・使えない容器 (6～7ページ) 参照」

ご利用前に

使い方について

お手入れについて

その他

1 食品を庫内に入れ、ドアを閉める

・ドアを開閉すると電源が入り、表示部に「0」を表示します。

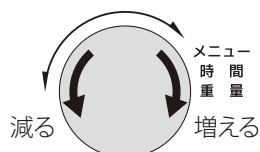
2 「モード」ボタンを押して出力を設定する

・出力 (650Wまたは500W) が表示され、押すたびに下記のように切り替わります。



3 「メニュー/時間/重量」ダイヤルを回して時間を設定する

・右に回すと時間が増え、左に回すと時間が減ります。



設定できる時間の単位

0秒～ 1分… 5秒単位
1分～ 5分… 10秒単位
5分～ 10分… 30秒単位
10分～ 30分… 1分単位
30分～ 60分… 5分単位

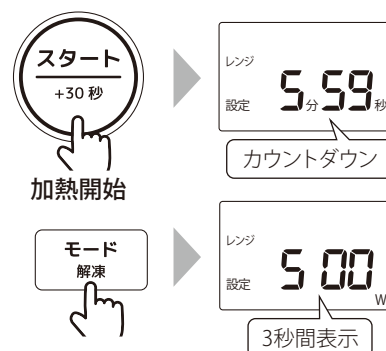
設定できる時間の範囲

650W… 5秒～15分まで
500W… 5秒～15分まで
200W… 5秒～60分まで

※ 時間を設定したあとに出力を変更したい場合は、「取消」ボタンを押して、手順2からやり直してください。

4 「スタート」ボタンを押す

- ・庫内灯が点灯し、加熱が始まります。表示部には残り時間が表示されます。
- ・残り時間を表示中に「モード」ボタンを押すと、加熱中の出力を3秒間表示します。
- ・加熱中にドアを開けたり「取消」ボタンを押すと、加熱を一時停止します。一時停止中に「スタート」ボタンを押すと加熱を再開し、「取消」ボタンを押すと、加熱を中止し表示部に「0」を表示します。



加熱を停止するときは

・加熱を途中で停止するときは、「取消」ボタンを押してください。

加熱を一時停止するときは

- ・加熱中にドアを開けると、加熱を一時停止します。
- ・加熱を再開するときは、ドアを閉め、「スタート」ボタンを押してください。加熱を再開します。



注意

- 飲み物は加熱し過ぎないように、様子を見ながら加熱してください。

5 加熱終了

・加熱が終了すると、「ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ」とお知らせ音が鳴ります。



注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面が熱くなりますので、やけどにご注意ください。
- 加熱後しばらくは容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

手動調理 | レンジ加熱の目安

※出力650Wで加熱する場合の目安です。500Wで加熱する場合は、加熱時間を1～2割程度長めに設定してください。

あたため				
食品名	分量	ラップ	加熱時間	ワンポイント
ハンバーグ	1個(80g)	×	約1分	
ハンバーグ(冷凍)	1個(80g)	○	約1分30秒	加熱後、2～3分ラップをしたまま蒸らす。
焼きとり	6本(150g)	×	約1分	照りを出すため、先にタレを塗る
天ぷら・フライ	1人前(150g)	×	約1分	キッチンペーパーなどの上に重ならないように並べる
フライ(冷凍)	4個(100g)	×	約1分30秒	皿に並べる
焼きそば・スパゲッティ	1人前(200g)	×	約1分30秒	加熱後かき混ぜる。パサつきがある場合はサラダ油かバターを少し混ぜる。
ピラフ(冷凍)	1人前(250g)	○	約4分30秒	あらかじめ、ほぐしておく。
ごはん(冷凍)	1杯(150g)	○	約2分30秒	
焼きおにぎり(冷凍)	1個(80g)	○	約1分	
おにぎり	1個(80g)	×	約30秒	
まんじゅう	1個(65g)	×	約20秒	あんが熱くなるため、控えめに加熱する。
肉まん・あんまん	1個(110g)	○	約40秒	底の紙がある場合は取り除き、さっと水にくぐらせたあと、1個ずつゆったりとラップに包む。
しゅうまい(冷凍)	1袋(230g)	○	約3分	上下両面に水をふりかけて加熱する。
みそ汁	1杯(150g)	○	約1分	加熱前と加熱後にかき混ぜる。
煮物	1人前(200g)	○	約1分30秒	
カレー・シチュー	1人前(200g)	○	約1分30秒	加熱後にかき混ぜる。
丼物	1人前(350g)	○	約2分	
牛乳(冷蔵)	1杯(200mL)	×	約1分30秒	加熱前と加熱後にかき混ぜる。
お酒(常温)	1杯(180mL)	×	約1分	加熱前と加熱後にかき混ぜる。
茶わんむしのあたため	1個	×	約30秒～60秒	様子を見ながら加熱する。
ロールパンのあたため	2個(80g)	×	約20秒	時間がたつと固くなるため、食べる直前に加熱する。
今川焼き(冷凍)	1個(90g)	○	約1分30秒	
ミックスベジタブル(冷凍)	100g	○	約1分30秒	
里いも(冷凍)	300g	×	約10分	



注意

- 飲み物や油脂の多い食品は突然、食品や液体が沸騰することがあります。
(突沸注意) けがややけどの原因となりますので、取り出しの際は注意してください。
- 加熱前、加熱後はかき混ぜてください。
- 加熱時間は目安です。分量や状態により加熱時間は異なり、必要以上に加熱すると焦げたり、発煙・発火の恐れがあります。様子を見ながら加熱してください。
- いか、たらこ、ウィンナーなど、皮で覆われている食材は、加熱するとはじけることがあるため、皮をむく、切れ目を入れる、穴をあけるなどしてください。
- あんまん等は、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・発火の恐れがあります。
- にんじん、じゃがいもなど水分の少ない根菜は少量だけ加熱すると火花が出ることがあります。大きめの容器に野菜が浸かるくらいの水を入れ、ラップをして加熱してください。



指示

- ベビーフードや介護食、乳児用のミルクを温める時は、加熱後、かき混ぜてから温度を確認してください。
やけどの恐れがあります。(かき混ぜて温度を均一にする)

手動調理 | レンジ加熱の目安(つづき)



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。



警告

- 加熱時間は目安です。分量や状態により加熱時間は異なり、必要以上に加熱すると焦げたり、発煙・発火の恐れがあります。様子を見ながら加熱してください。

■ 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、はじける恐れのあるもの

■ 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。

手動調理 | グリル(手動で出力と時間を設定して加熱します)

グリル(ヒーター)で加熱します

1 食品を庫内に入れ、ドアを閉める

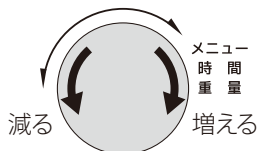
- ・ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
- ・食品を耐熱性の容器に入れ、付属の角皿にのせたあと、角皿受けにセットしてください。

2 「グリル」ボタンを押す



3 「メニュー/時間/重量」ダイヤルを回して時間を設定する

- ・右に回すと時間が増え、左に回すと時間が減ります。
- ・下図の単位で5秒～30分の範囲で設定できます。



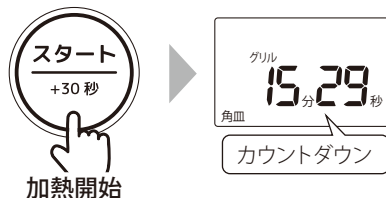
設定できる時間の単位

0秒～ 1分…	5秒単位
1分～ 5分…	10秒単位
5分～ 10分…	30秒単位
10分～ 30分…	1分単位

※ 時間を設定したあとに出力を変更したい場合は、「取消」ボタンを押して、手順2からやり直してください。

4 「スタート」ボタンを押す

- ・庫内灯が点灯し、加熱が始まります。表示部には残り時間が表示されます。
- ・加熱中にドアを開けたり「取消」ボタンを押すと、加熱を一時停止します。
- ・一時停止中に「スタート」ボタンを押すと加熱を再開し、「取消」ボタンを押すと、加熱を中止し表示部に「0」を表示します。



加熱を停止するときは

- ・加熱を途中で停止するときは、「取消」ボタンを押してください。

加熱を一時停止するときは

- ・加熱中にドアを開けると、加熱を一時停止します。
- ・加熱を再開するときは、ドアを閉め、「スタート」ボタンを押してください。加熱を再開します。

⚠ 注意

- 設定時間を控えめに様子を見ながら加熱してください。

5 加熱終了

- ・加熱が終了すると、「ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ」とお知らせ音が鳴ります。

⚠ 注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面が熱くなりますので、やけどにご注意ください。
- 加熱後しばらくは容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。
- 表示部に「高温注意」と点滅表示されたときは庫内が高温になっていますので、ドアを開け庫内を冷ましてください。

手動調理 | オープン(手動で出力と時間を設定して加熱します)

オープン(ヒーター)で加熱します

金属製の皿・容器などは使用できません。

→☒「使える容器・使えない容器(6~7ページ) 参照」

予熱ありの場合

- 予熱をして庫内の温度を上げてから、調理します。

1 角皿を取り外しドアを開めたあと、「オープン」ボタンを1回押し、「予熱オープン」を選択する

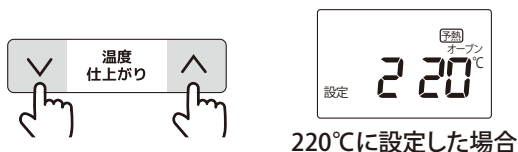
・「オープン」ボタンを押すたびに「予熱/オープン」→「オープン」→「発酵」→「予熱/オープン」…と表示が切り替わります。

・表示部が消灯している場合はドアを開閉して表示部に「0」を表示します。



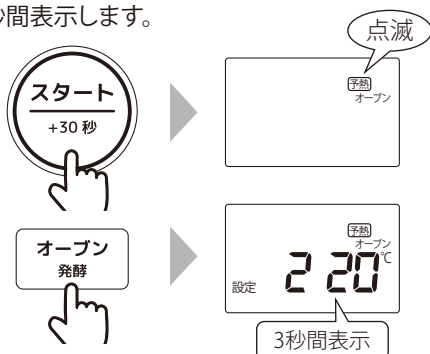
2 「温度/仕上がり」ボタンを押し、温度を設定する

・10℃単位で100℃～250℃の範囲で設定できます。



3 「スタート」ボタンを押す

- ・庫内灯が点灯し、予熱が始まります。
- ・動作中は冷却ファンが自動で「ON/OFF」します。
- ・予熱中または加熱中に「オープン」を押すと、設定温度を3秒間表示します。



予熱完了

- ・予熱が完了すると表示部に「終了」と表示され、「ピッピッ」となり、予熱の完了をお知らせします。

※ 約10分間予熱を保持します。

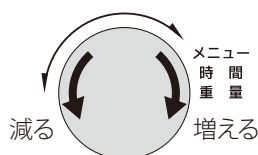


4 角皿に食品を置き、庫内に入れドアを閉める

※ 庫内が高温になっていますので、やけどにご注意ください。

5 「メニュー/時間/重量」ダイヤルを回して時間を設定する

- ・右に回すと時間が増え、左に回すと時間が減ります。
- ・下図の単位で5秒～90分の範囲で設定できます。



設定できる時間の単位

0秒～ 1分… 5秒単位
1分～ 5分… 10秒単位
5分～ 10分… 30秒単位
10分～ 30分… 1分単位
30分～ 90分… 5分単位

※ 時間を設定したあとに出力を変更したい場合は、「取消」ボタンを押して、手順2からやり直してください。

6 「スタート」ボタンを押す

- ・庫内灯が点灯し、残り時間が表示され、加熱が始まります。
- ・動作中は冷却ファンが自動で「ON/OFF」します。



加熱を停止するときは

- ・加熱を途中で停止するときは、「取消」ボタンを押してください。

加熱を一時停止するときは

- ・加熱中にドアを開けると、加熱を一時停止します。
- ・加熱を再開するときは、ドアを閉め、「スタート」ボタンを押してください。加熱を再開します。

7 加熱終了

- ・加熱が終了すると、「ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ」とお知らせ音が鳴ります。

⚠ 注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面が熱くなりますので、やけどにご注意ください。
- 加熱後しばらくは容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。
- 続けて調理する場合は、ドアを開け庫内を冷ましてから調理を行ってください。
- 表示部に「高温注意」と点滅表示されたときは庫内が高温になっていますので、ドアを開け庫内を冷ましてください。

手動調理 | オープン(つづき)

オープン(ヒーター)で加熱します

金属製の皿・容器などは使用できません。

→☑「使える容器・使えない容器(6～7ページ) 参照」

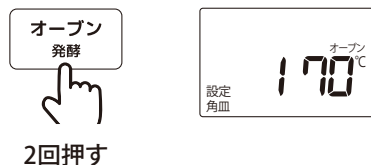
予熱なしの場合

1 角皿に食品を置き、庫内に入れドアを閉める

- ・ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
- ・食品を耐熱性の容器に入れ、付属の角皿にのせたあと、角皿受けにセットしてください。

2 「オープン」ボタンを2回押し、「オープン」を選択する

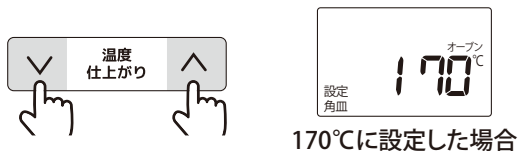
- ・「オープン」ボタンを押すたびに「予熱/オープン」→「オープン」→「発酵」→「予熱/オープン」…と表示が切り替わります。



2回押す

3 「温度/仕上がり」ボタンを押し、温度を設定する

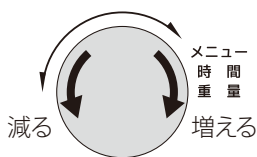
- ・10℃単位で100℃～250℃の範囲で設定できます。



170℃に設定した場合

4 「メニュー/時間/重量」ダイヤルを回して時間を設定する

- ・右に回すと時間が増え、左に回すと時間が減ります。
- ・下図の単位で5秒～90分の範囲で設定できます。



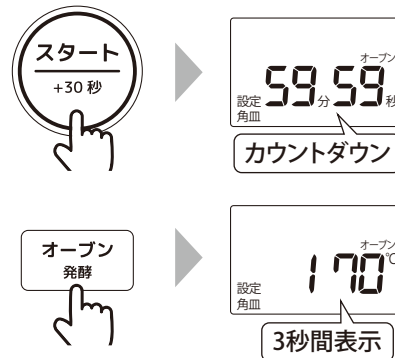
設定できる時間の単位

0秒～ 1分… 5秒単位
1分～ 5分… 10秒単位
5分～ 10分… 30秒単位
10分～ 30分… 1分単位
30分～ 90分… 5分単位

※ 時間を設定したあとに出力を変更したい場合は、「取消」ボタンを押して、手順2からやり直してください。

5 「スタート」ボタンを押す

- ・庫内灯が点灯し、残り時間が表示され、加熱が始まります。
- ・動作中は冷却ファンが自動で「ON/OFF」します。
- ・加熱中に「オープン」を押すと、設定温度を3秒間表示します。



加熱を停止するときは

- ・加熱を途中で停止するときは、「取消」ボタンを押してください。

加熱を一時停止するときは

- ・加熱中にドアを開けると、加熱を一時停止します。
- ・加熱を再開するときは、ドアを閉め、「スタート」ボタンを押してください。加熱を再開します。

6 加熱終了

- ・加熱が終了すると、「ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ」とお知らせ音が鳴ります。

⚠ 注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面が熱くなりますので、やけどにご注意ください。
- 加熱後しばらくは容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。
- 続けて調理する場合は、ドアを開け庫内を冷ましてから調理を行ってください。
- 表示部に「高温注意」と点滅表示されたときは庫内が高温になっていますので、ドアを開け庫内を冷ましてください。

手動調理 | オープン(つづき)

オープン(ヒーター)で加熱します

金属製の皿・容器などは使用できません。

→☒「使える容器・使えない容器(6～7ページ) 参照」

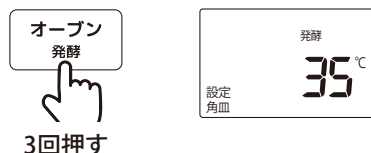
発酵の場合

1 角皿に食品を置き、庫内に入れドアを閉める

- ・ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
- ・食品を耐熱性の容器に入れ、付属の角皿にのせたあと、角皿受けにセットしてください。

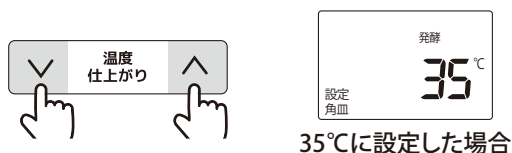
2 「オープン」ボタンを3回押し、「発酵」を選択する

- ・「オープン」ボタンを押すたびに「予熱/オープン」→「オープン」→「発酵」→「予熱/オープン」…と表示が切り替わります。



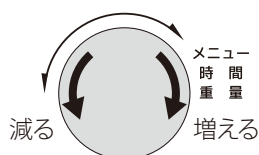
3 「温度/仕上がり」ボタンを押し、温度を設定する

- ・「35℃」または「40℃」の温度が設定できます。



4 「メニュー/時間/重量」ダイヤルを回して時間を設定する

- ・右に回すと時間が増え、左に回すと時間が減ります。
- ・下図の単位で5秒～90分の範囲で設定できます。



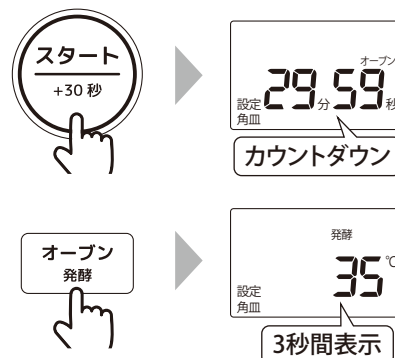
設定できる時間の単位

0秒～ 1分… 5秒単位
1分～ 5分… 10秒単位
5分～10分… 30秒単位
10分～30分… 1分単位
30分～90分… 5分単位

※ 時間を設定したあとに出力を変更したい場合は、「取消」ボタンを押して、手順2からやり直してください。

5 「スタート」ボタンを押す

- ・庫内灯が点灯し、残り時間が表示され、加熱が始まります。
- ・動作中は冷却ファンが自動で「ON/OFF」します。
- ・加熱中に「オープン」を押すと、設定温度を3秒間表示します。



6 加熱終了

- ・加熱が終了すると、“ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ”とお知らせ音が鳴ります。



注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面が熱くなりますので、やけどにご注意ください。
- 加熱後しばらくは容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。
- 表示部に「高温注意」と点滅表示されたときは庫内が高温になっていますので、ドアを開け庫内を冷ましてください。

お手入れについて

お手入れの方法

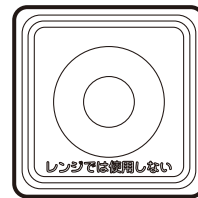
お手入れ前に、必ず電源プラグを抜く

やけどの恐れがあるため、製品が冷めてからお手入れを行ってください。

■ 角皿

薄めた台所用中性洗剤で洗い、水で流す

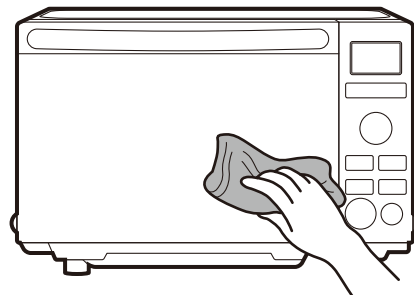
洗ったあと、よく乾かしてください。



■ 本体外側・ドア

やわらかい布でからぶきをする

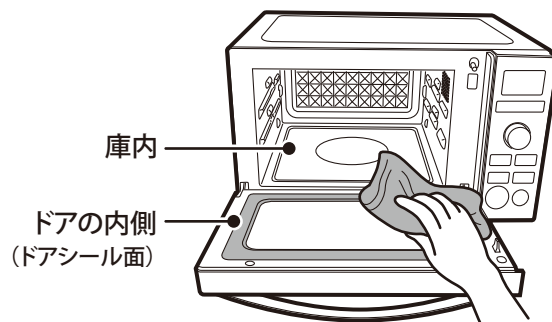
汚れがひどいときは、ぬるま湯または中性洗剤を布に含ませ拭き取ってください。中性洗剤を使用する場合は、かたく絞ったぬれぶきんで拭き取ります。



■ 庫内・ドアの内側（ドアシール面を含む）

よく絞ったふきんで拭く

食品カスや汚れなど付着した状態で放置すると、焦げたり燃えたりすることがありますので、しっかりと拭き取ってください。汚れが落ちにくい場合は、薄めた台所用中性洗剤を使い、汚れを拭き取ってください。角皿を取り外してお手入れを行ってください。



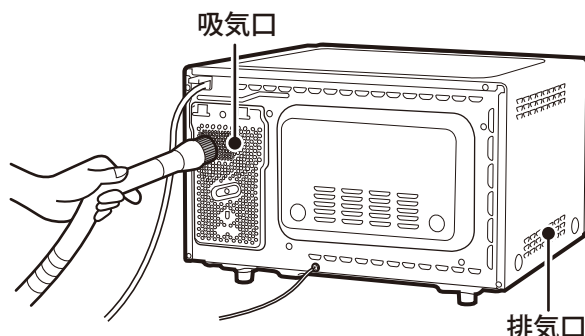
注意

- 電波出口カバーは汚れがついたままにしない
火災の原因になります。

■ 吸気口・排気口

掃除機・乾いた布でホコリを取り除く

月に1度はお手入れをしてください。ホコリがたまっていると、故障の原因となったり、機能低下し十分に性能を発揮できなくなります。掃除機や乾いた布などで定期的に取り除いてください。



■ 電源プラグ

乾いた布で拭く

乾いた布で拭き取ってください。
濡れた手で電源プラグを抜き差ししないでください。



お手入れについて



- 電子レンジは、スチームクリーナを用いての清掃はできません
水気が機器内に侵入して、故障やけがの原因となります。



- 安全のため、電源プラグを抜いてからお手入れを行う
感電の恐れがあります。
- レンジ本体や庫内・付属品が冷めてからお手入れを行う
やけどの恐れがあります。



- お手入れの際に、揮発性のものは使わない
シンナー・ベンジン・金属たわし・みがき粉・漂白剤や酸性洗剤などは
傷や変形・変色の原因となりますので使用しないでください。
※化学ぞうきんの使用は、その注意書きにしたがってください。



お手入れ後の安全点検

- 電源コードが傷んでいませんか？
- 電源プラグに異常な発熱はありませんか？
- 電源プラグやコンセントにホコリが付着していませんか？
- 電源プラグがコンセントにしっかり差し込まれていますか？

この取扱説明書内にあります「故障かな?と思ったら」の内容やマクスゼンホームページをチェックしても問題が解決できない場合、まず 電源プラグを抜いてお買い上げの販売店もしくはマクスゼンテクニカルセンターまでご連絡ください。

長時間で使用にならないときは、電源プラグをコンセントから抜いて 各部のお手入れをし、湿気やほこりが かからない状態にしておいてください。

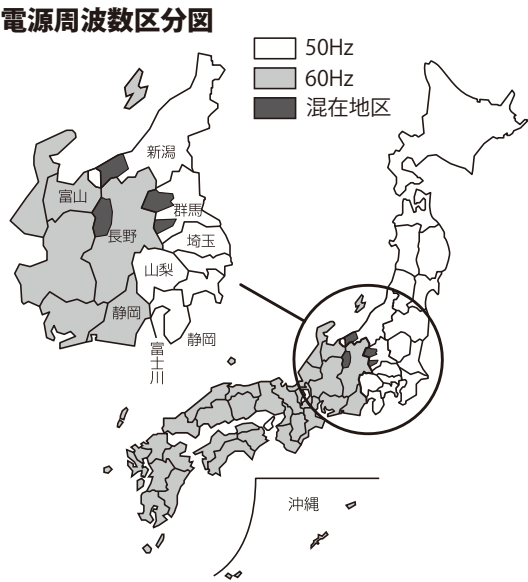
電源周波数と地域について

本製品は、電源周波数「50Hz」地域と「60Hz」地域のどちらの地域でも使用いただけますが、ご使用になる地域によって、手動メニューの「レンジ」ボタンを押したときの出力が異なります。

※「レンジ」ボタンについて、詳しくは「手動調理 | レンジ (⇒23ページ)」をご参照ください。

出力	50Hz地域	60Hz地域
650W	—	○
500W	○	○
200W	○	○

- 電源周波数は 東日本では50Hz、西日本では60Hzです。
- お引っ越しなどで移転する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。



ご利用前に

使い方について

お手入れについて

その他

その他(つづき)

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	原因	対処の仕方
ドアを開けても、電源が入らない	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。
ボタンを押しても反応しない	電源が切れている (表示が消えている)	ドアを開けて電源を入れてください。
加熱中に電源が切れる (ブレーカーが切れる)	使用できる電気の量を超えている	他の電気製品の電源スイッチを切る、別の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	ドアがしっかり閉まっていない	ドアをしっかり閉めてください。
	チャイルドロックが設定されている	チャイルドロックを解除してください。
すぐに加熱が止まる	庫内が熱いため、温度センサーが働き加熱を止めている	ドアを開けて庫内を冷ましてから加熱してください。
1分ごとに、「ピッ」と5回鳴る	調理後、食品を取り忘れている	食品の取り忘れ防止機能によるお知らせ音です。お知らせ音は、ドアを開けると止まります。
解凍すると、むらが出て一部が煮える	食材に細かい部分、薄い部分がある	食材の薄い部分や細かい部分にアルミホイルを巻くと、煮えや変色を防ぐことができます。
	半解凍されてる食材を使用した	食材の凍った部分と解凍された部分では熱の通りかたが違います。食材は、解凍する直前まで冷凍庫から出さないでください。
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くと、加熱されません。
	庫内や容器に水滴がついている	水滴に熱が吸収されると食材が充分にあたたまりません。水滴がついている場合は、拭き取ってから使用してください。
	冷凍品を「あたため」メニューであたためている	冷凍品は熱が通りにくいため、「解凍」メニュー、「半解凍」メニューを使用してください。
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。
	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。
	金属模様のある容器を使用している	金属模様のある容器は使用しないでください。
	庫内に食品かすなどが付着している	庫内のお手入れを行ってください。
加熱中に、上ヒーターがついたり消えたりする	メニューに合わせてヒーター出力を調節している	故障ではありません。そのままご使用ください。
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	本機が加熱をコントロールしている	故障ではありません。そのままご使用ください。
加熱中に、「カチッ」という音がする		
加熱中に、「ポコン」という音がする	調理の熱で庫内壁面が膨張している	故障ではありません。そのままご使用ください。
加熱が終了してもファンの音がする	加熱が終了後に本体内部を冷却するためにファンが回転している	本体内部が冷却されるまでお待ちください。 ※ファンの回転中は、電源プラグを抜かないでください。
操作音・お知らせ音が鳴らない	お知らせ音が「切」になっている	「取消」ボタン3秒間押し続け、お知らせ音を「入」にしてください。
動作しない エラー表示: E00 ※「00」にはエラー番号が表示されます	本機が故障している	ただちに使用を中止し、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご利用前に

使い方について

お手入れについて

その他

その他(つづき)

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	原因	対処の仕方
煙が出る においがする	初めて使用する前に、から焼きをしていない	初めてご使用になる前に、から焼きを行ってください。
レンジ加熱中、ドアに水滴がつく	食品から出た水蒸気により、ドアが結露している	故障ではありません。結露した場合は、ふきんなどで拭き取ってください。

それでも解決できないときは、お買い上げの販売店もしくはマクスゼンテクニカルセンターまで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。
火災・感電・けがの原因になります。

ご利用前に

使い方について

お手入れについて

その他

仕様

型番	JMO18MD01-F	
電圧	AC 100V	
電源周波数	50Hz	60Hz
レンジ	定格消費電力	900W
	定格高周波出力	500W※1、200W
	発振周波数	2450MHz
	タイマー	5秒～15分(650W、500W)、5秒～60分(200W)
グリル	定格消費電力	820W
	タイマー	5秒～30分
オープン	定格消費電力	1380W
	温度調整	35・40℃(発酵)、100～250℃
	タイマー	5秒～90分
外形寸法	幅485 x 奥行407 x 高さ302 mm	
加熱室の有効寸法	幅283 x 奥行322 x 高さ192 mm	
庫内総容量※2	18L	
製品質量	約 14.4kg	
区分名※3	B	
電子レンジ機能の年間消費電力量※4	62kWh/年	
オープン機能の年間消費電力量※4	10.6kWh/年	
年間消費電力量※4	72.6kWh/年	
電源コードの長さ	約 1.5m	
付属品	角皿(1枚)	

※1 高周波出力650W 500Wは短時間高出力機能(15分)であり、調理中自動的に350Wに切り替わります。

※2 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。

※3 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。

※4 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。電源プラグをコンセントに接続した状態で、表示部が消灯しているとき(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。

ご利用前に

使い方について

お手入れについて

その他

アフターサービス

基本的な取扱い方法、故障と思われる場合のご確認

ホームページ上にも情報を掲載しておりますのでご覧ください。

www.maxzen.jp

故障と思われる場合のご相談について

この取扱説明書内にあります「故障かな?と思ったら」の内容や上記ホームページをチェックしても問題が解決できない場合、まず電源プラグを抜いてお買い上げの販売店もしくはマクスゼンテクニカルセンターまでご連絡ください。

マクスゼンテクニカルセンター

TEL.0570-099-455

mail: mtc@maxzen.jp

受付時間：平日9:00～17:00 月曜～金曜日（祝日・夏季・年末年始等を除く）

- お客様からご提供いただいた個人情報は修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用します。
- 利用目的の範囲内で当該製品に関連するグループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供することがあります。

修理について

当社では原則的に出張修理を行っておりません。
センドバック修理となっておりますので 予めご了承ください。

部品について

修理のために 取り外した部品は、特段のお申し出がない限り、当社で引き取らせて頂きます。また、修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは

- 保証期間はご購入日から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ご購入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。

保証期間中は

修理に関しては保証書をご覧ください。保証書の規定に従って販売店もしくはマクスゼンテクニカルセンターが修理をさせていただきます。

保証期間が過ぎているとき

修理をすれば使用できると思われる場合には、ご希望によって有料で修理させていただきます。

修理料金について

修理料金は、技術料・部品代・製品の送料などで構成されています。当社では原則的に出張修理は行っておりません。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
送料	製品を修理会社まで運搬するための費用です。

補修用性能部品の保有期間について

この製品の補修用性能部品は 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。

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。



愛情点検

長年ご使用のオープンレンジの点検をぜひ!

ご使用の際
このような症状は
ありませんか?

- 電源コード、電源プラグが異常に熱い
- 電源コードに深い傷や変形がある
- 焦げくさいにおいがする
- 運転中に異常な音や振動がする
- 製品本体に触れるとビリビリ電気を感ずる
- その他異常や故障がある

ご使用
中 止

故障や事故防止のため
タイマーつまみをOFFに合わせ、
電源プラグを抜いて、必ず
販売店にご相談ください。

オーブンレンジ 保証書

製品名	オーブンレンジ	ご購入履歴を印刷していただき本書と一緒に保管してください 保証書のお買い上げ日については商品出荷日となります 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
製品型番	JMO18MD01	
保証期間	お買い上げ日より 1 年間	
お買い上げ日	年 月 日	
故障の状況	できるだけ具体的に	
お名前		販売店
ご住所		
電話番号		

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、本書は有効となりません。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼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、ご贈答品等で無料依頼ができない場合には、マクスゼンテクニカルセンターまでご相談ください。また、保証書には、ご購入履歴を印刷していただき一緒にご提示ください。
- 保証期間内でも、次のような場合には有料修理になります。

- ・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。
- ・お買い上げ後の落下、移動等運送上の破損及び取り付け時の破損や損傷。
- ・火災、塩害、ガス害、地震、風水害、落雷等の天災地変による故障や損傷。
- ・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）
- ・指定以外の電圧を加えたことによる故障や損傷。
- ・本書の提示がない場合。
- ・本書にお客様名、お買い上げ日、販売店名の記入がない、又は字句を書き換えられた場合。
- ・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および損傷。
- ・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の引取修理を行う場合の送料。

4. 本書は日本国内においてのみ有効です。（This Warranty is valid only in japan.）
5. 本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

※お客様にご記入いただいた個人情報（保証書控え）は、保証期間内の無料修理対応およ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）、およ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。

MAXZEN

○本製品には、保証書が付いています。ご購入の販売店名、ご購入年月日のご記入なきものは、
無効となりますので必ずご確認ください。

○本製品ならびに本書は、改善のために予告なく変更する場合があります。

○本書の内容の一部または全部の無断天災を禁じます。

○本製品の使用・故障によって生じた、直接・間接の損害については、弊社はその責任を負わないものとします。

●乱丁本・落丁本の場合はお取り替えいたします。販売店、またはテクニカルセンターにご連絡ください。

マクスゼンテクニカルセンター
TEL.0570-099-455

受付時間：平日 9:00～17:00 月曜～金曜日（祝日・夏季・年末年始等を除く）

mail : mtc@maxzen.jp

Copyright ©MAXZEN. Inc ALL Rights Reserved.