

目次

ご利用前に

安全上のご注意	2
設置のしかた	5
各部の名称	6

使い方について

使いかた	7
調理例	10
お料理のポイント	11

お手入れについて

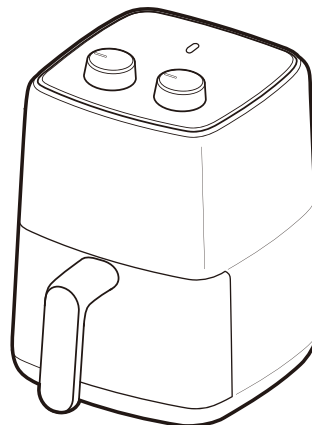
お手入れのしかた	12
----------	----

その他

故障かな?と思ったら	13
仕様	14
アフターサービス	15
保証書	16

家庭用

ノンオイルフライヤー MAF-LT01 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

電源プラグ・コード



禁止

- 電源コードを傷つけたり変形させたりしない。(無理に曲げる、ねじる、引っ張る、束ねる)また、重いものをのせたり、熱器具近づけたりしない。
火災や感電の原因になります。
- 電源プラグはコンセントに根元まで確実に差し込み、コンセントの差し込みがゆるい時は使用しない。
火災や感電の原因になります。
- 電源プラグはぬれた手で抜き差ししない。
感電やけがの原因になります。
- 本体内部のお手入れに塩素系、酸性タイプの洗浄剤は使用しない。
本体内部に洗浄剤が残り、有毒ガスが発生し健康を害す原因になります。
- コンセントや配電器具の定格を超える使用かたや交流100V以外では使用しない。
たこ足配線などで定格を超えると発熱し、発火、感電の原因になります。
- 電源コードにタイマーなどの外部機器をつないで使用しない。
故障や事故の原因になります。
- 電源コードを機器にはさまない
電源コードが断線して、ショートなどによる感電や火災の原因になります。

- 使用時、持ち運び時、収納時に電源コード引っ張らない。
電源コードが断線して、故障やショートなどによる感電や火災の原因になります。
- 本体に電源コードを巻き付けない。
電源コードの発火、故障の原因になります。
- 乳幼児に電源プラグをなめさせない。
やけど、感電、けがの原因になります。



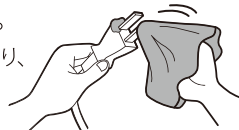
プラグを抜く

- 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、けがの原因となります。
- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、電源プラグを持って抜く。
感電やショートなどによる発火の原因になります。



指示

- お手入れや点検、移動の際は電源プラグを抜き、本体や各部が冷めてからおこなう。
感電ややけどの原因になります。
(使用後すぐは庫内が熱くなっています。)
- 電源プラグのホコリなどは定期的に取り除き、コンセントに差し込むときは金属類をはさまないように注意する。
湿気などで絶縁不良となり、故障や火災の原因になります。



安全上のご注意(つづき)



警告

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、電源プラグを抜き、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。
- 傷んだ電源プラグや電源コードは、絶対に交換、分解、修理、改造をしないでください。

- 異常・故障例
 - ・電源プラグや電源コードが以上に熱くなる。
 - ・本体から煙や異常なおいが出る。
 - ・電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
 - ・電源コードに深い傷や変形がある

ご使用の際



禁止

- 絶対に分解、修理、改造をおこなわない。
発火したり、異常動作してけがや火災の原因になります。
- 本体に水をかけたり、水洗いしない
蒸気や水のかかる場所では使用しない。
火災や感電、故障の原因になります。
- 本体やハンドルに強い力をかけない。
本体が故障する原因になります。
- 使用中は本体から離れない。
思わぬ事故による火災やけがの原因になります。
使用中はそばで様子を見ながら使用してください。
離れるときは、タイマーつまみをOFFにしてください。
- 使用中や使用直後は、庫内やバスケット、
排気口を素手でさわらない。
高温ですのでやけどのおそれがあります。
とくに庫内やバスケット、トレイは高温になります。
料理を取り出す際は、とくにご注意ください。
- 使用中は本体内部に手を入れない。
感電ややけどの原因になります。
- 開口部や隙間にピンや針金などの金属物、
異物を入れない、指などを入れない。
内部に触れ、感電やけがなどの原因になります。
- トレイ、バスケットに油を入れて使用しない。
火災のおそれがあります。
- 不安定な場所で使用しない。
火災の原因になります。
- 小さなお子さまだけで使用させたり乳幼児
の手の届くところで使用、設置、保管しない。
やけど、感電、けがの原因になります。
- 本体の上のにらない。
本体が転倒、落下しけがの原因になります。
- 本体の上にものを置かない。
火災の原因になります。



禁止

- 引火性の危険物(ガソリン、シンナー、スプレー缶など)、火気の近くに置かない、近くで使用しない。
火災・爆発の原因になります。
- 火気(コンロやストーブ)などの近くや
油のかかるところで使用しない。
火災の原因になります。
- 燃えやすいものや熱に弱いものの近くで
使用しない(たたみ、絨毯、カーテン、
テーブルクロスの上など)また燃えやすい
ものを本体の上に置いたり下に敷いたり
しない、被せたりしない。
加熱中は高温になり、引火や火災の原因になります。



指示

- 次のような場合は、直ちに使用を中止し、
電源プラグを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
ご連絡ください。
 - ・ヒーターがわれている・こげくさいにおいがする
 - ・製品の一部にわれ、がたつき、ゆるみがある
 - ・ビリビリと電気を感じる
 - ・タイマーつまみを回しても加熱を開始しない
 - ・タイマーが切れず、通電し続ける など
- 次のような方がお使いのときは、周囲の人がとくに注意する。
 - ・お子様・お年寄り・皮膚感覚の弱い方
 - ・疲労のはげしい方・眠気を誘う薬(睡眠薬、かぜ薬など)を服用された方やけどやけが、火災の原因になります。
- 異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
発煙、発火、感電、けがの原因になります。
- 製品が入っていた袋は、お子さまがかぶらないように手の届かないところに保管または廃棄する。
窒息の原因になります。

安全上のご注意(つづき)



注意

ご使用の際



禁止

- 調理以外の目的には使用しない。
発火や発煙の原因になります。
- 壁や家具などの近くでは使用しない。
熱で壁や家具を傷め、変色や変形、故障や火災の原因になります。
- 必要以上に加熱しないタイマーつまみを固定したり、まわし過ぎない。
加熱により発火する原因になります。
- 缶詰や瓶詰などを直接加熱しない。
破裂したり過熱してやけどやけがの原因になります。
- 倒したり、落としたり、強い衝撃を与えない。
破損して火災や感電の原因になります。
- 湯沸かし、飲み物のあたためなどの目的で使用しない。
庫内に調理物以外のものを入れて調理すると、火災の原因になります。
- 蒸し物料理はしない。
水蒸気で故障の原因になります。
- トレイを開けたまま使用しない。
加熱により発火する原因になります。
- バasket、トレイを外したまま通電しない。
火災、やけど、故障、発火の原因になります。
- 長時間連続で使用したり、調理物を必要以上にこがしたりしない。
調理物の発火や、本体の一部が変色するおそれがあります。
- 吸気口、排気口をふさがない。
本体内部の温度が上がりすぎ、火災、故障の原因になります。
- 本体を持ち運ぶときは、ゆすったり、強い衝撃を与えない。
中身がこぼれ、やけどや汚れの原因になります。
- ヒーターに食材を付着させない。
火災、故障の原因になります。
- 5分以上空だきしない。
故障、発火の原因になります。
- 調理中は本体を移動したり、持ち運ばない。
中身がこぼれ、やけどや汚れの原因になります。



禁止

- 直射日光のあたるところ、多湿で水がかかるおそれがあるところ、火気や高温になる場所で使用しない。
感電、火災、故障、変形変色の原因になります。
- トレイやバスケットを直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、IH調理器などに使用しない。IH調理器の上で使用しない。
やけどや故障の原因になります。
- トレイやバスケットに許容量を超える食材を入れない。
故障、火災、感電の原因になります。
- 熱に弱い容器(紙、プラスチック製、シリコン製など)やラップを入れない。
溶け出したり、燃えることがあり、火災のおそれがあります。

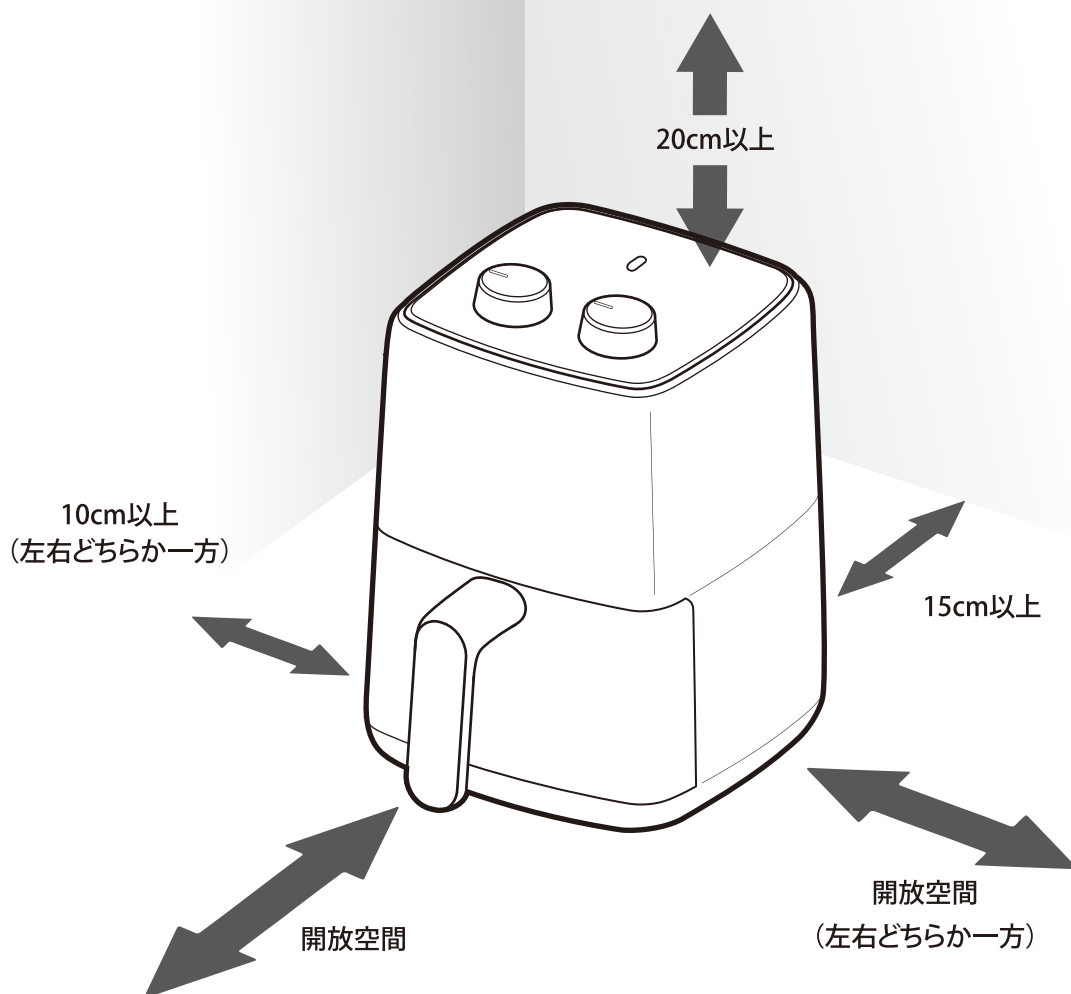


指示

- 調理後、トレイを引き出すときは、蒸気や熱い水滴に注意する。
やけどの原因になります。
- 調理物が発煙・発火した場合は、すぐにタイマーつまみをOFFに合わせ、電源プラグを抜く。
火災の原因になります。炎が消えるまで、扉は開けないでください。空気が入り炎が大きくなる可能性があります。水をかけないでください。
- 使用後は必ず庫内のお手入れをする。
庫内に調理くずや油分が残っていると、発煙や発火の原因になります。
- お手入れは本体、バスケット、トレイが冷えてからおこなう。
やけどのおそれがあります。
- 必ずバスケットとトレイを取り付けて使用する。バスケット、トレイはこまめにお手入れする。
調理くずや油分に引火するなどして、火災の原因になります。
- 持ち運びするときは本体が冷めてからおこなう。
やけどのおそれがあります。
- 調理中は煙やにおいに敏感な小鳥など小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇をまわす。

設置のしかた

設置のしかた



注意

- 壁や家具の近くに置かない。
熱風や熱で壁や家具を傷め、変色や変形の原因になります。
- 前方および左右片側のどちらか一方は開放する
肩より高い位置に設置しない。
調理物を取り出す際に、とびらに手が触れてやけどのおそれがあります。
- キッチン用品収納棚などを使うときは、中に熱風や熱がこもらないように注意する。

ご利用前に

使い方について

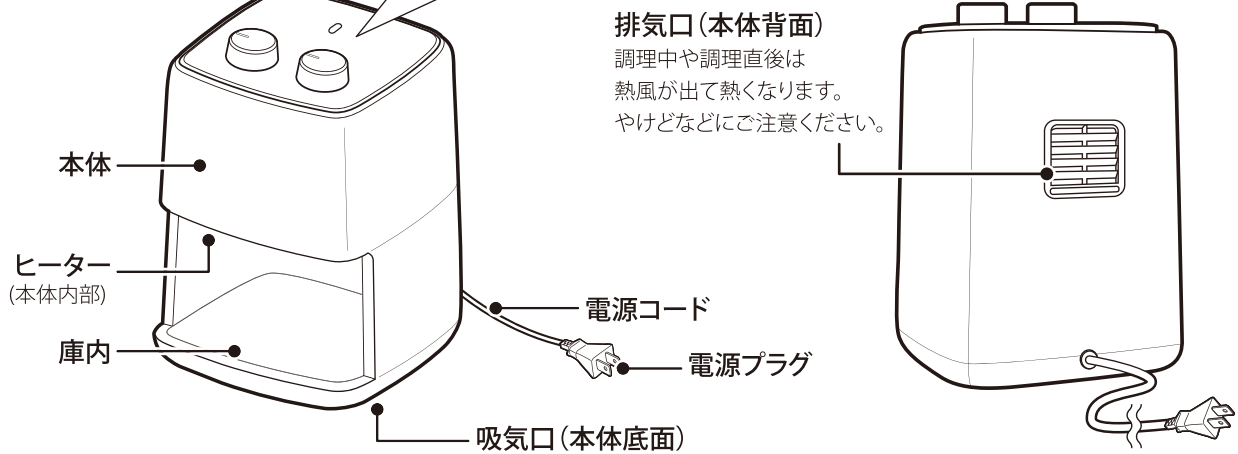
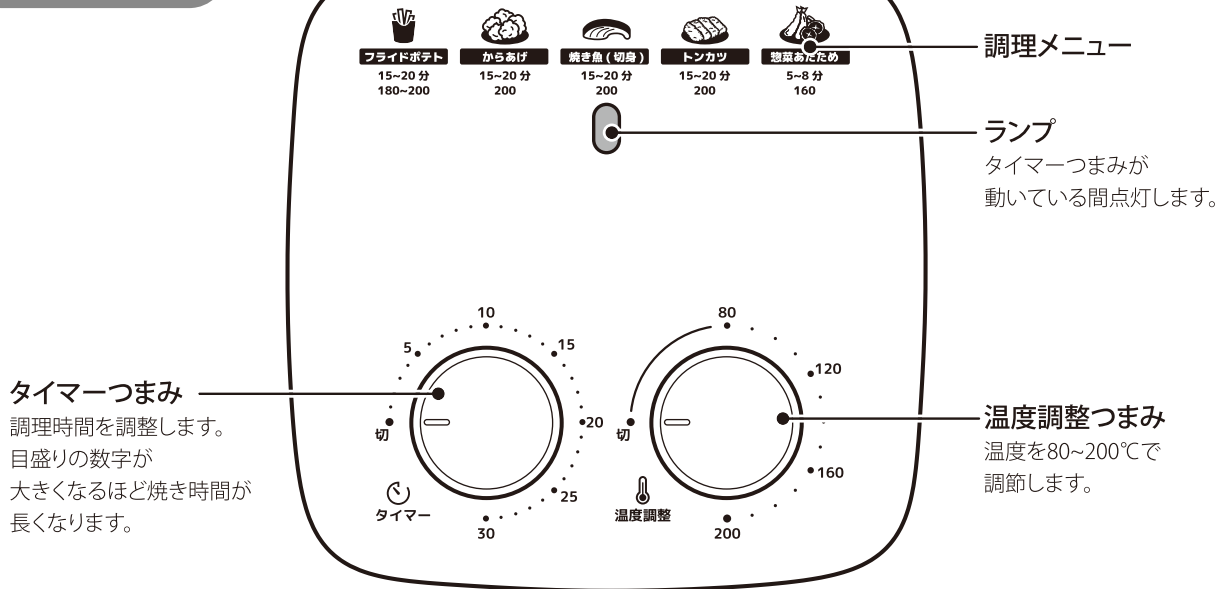
お手入れについて

その他

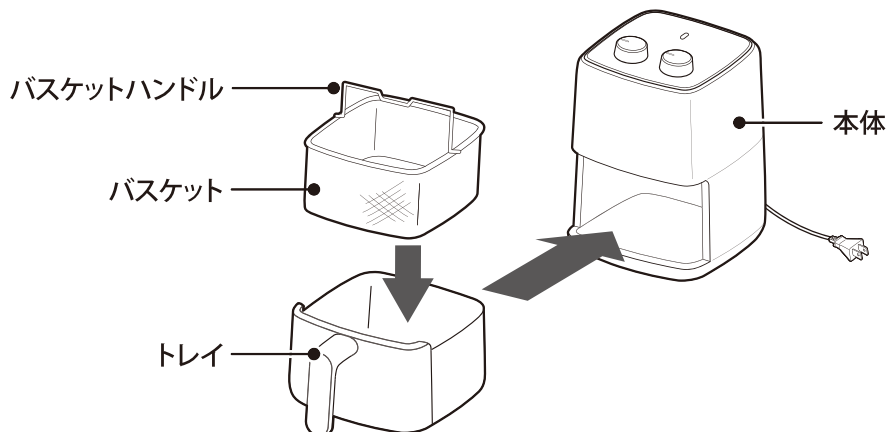
各部の名称

本体

操作パネル



バスケット、トレイ



ご利用前に

使い方について

お手入れについて

その他

使い方について

初めてお使いになるときは、バスケットとトレイを洗ってください。

1 設置する

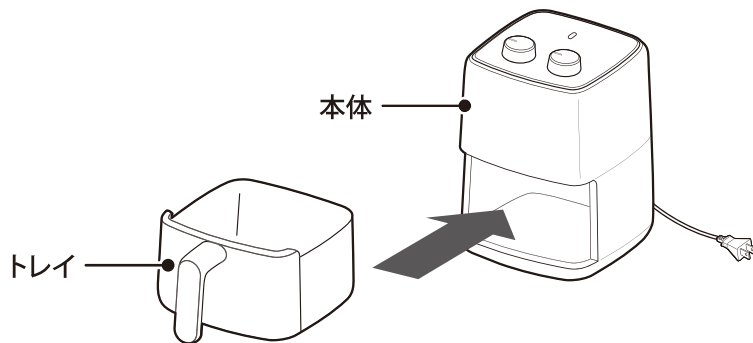
- 開封後初めてお使いになるまえに、必ず梱包材を取り除いてください。
- ご使用まえに、タイマーつまみがOFFになっていることを確認してください。
- 初めてご使用になるときは、煙やにおいが出ることがありますが故障ではありません。



注意

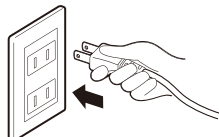
- 電源コードは絶対に本体の下を通さない。
本体の下は熱くなることがあり、故障の原因になります。

2 トレイを本体に取り付ける

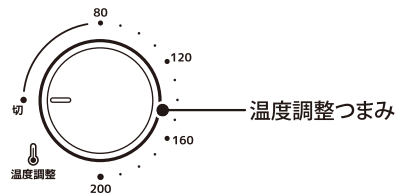


3 予熱をする

1 電源プラグをコンセントに差し込む

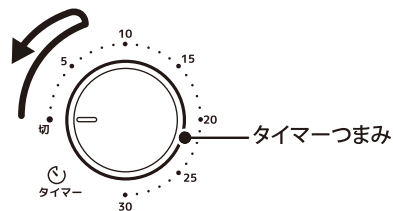


2 温度調整つまみを「調理の設定温度」に合わせる



3 タイマーつまみを「5」に合わせて予熱を開始する (電源が入り、加熱が始まります)

- 「チーン」と鳴ってタイマーつまみがOFFになったら、終了です。
※ タイマーを「5」以下に合わせるときは、「6」以上にまわしてから戻してください。



注意

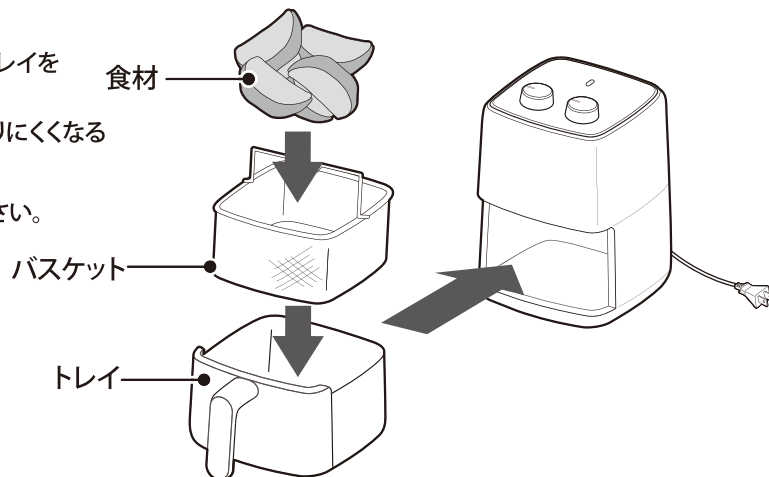
- 予熱以外の目的で空だきはしない。
故障の原因になります。

使い方について(つづき)

4 調理物をバスケットまたはトレイに入れる

- バスケットを使用する場合は、予熱をしている間にバスケットに食材を入れ、余熱が終わったら本体からトレイを取り出し、バスケットを入れ、トレイを本体に戻してください。
- トレイのみを使用する場合は、余熱が終わったらトレイを取り出し、食材を入れてトレイを本体に戻します。(食材によっては油がたまったり、熱が均一に伝わりにくくなるのでご注意ください。)
- トレイ、バスケットに油や調味料を入れないでください。

● 予熱後、トレイと内側は熱くなっているのでバスケットを入れる際は注意してください。



注意

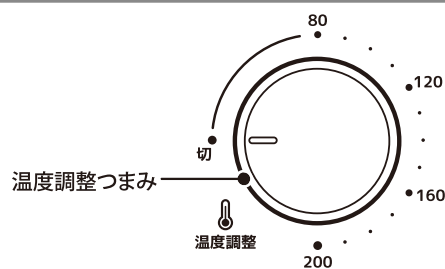
- MAXラインを超えて食材を入れない。
- バスケットからはみ出す量の食材を入れない。
ヒーターに接触して火災の原因になります。

- 食材を重ねて入れる場合、内側が均一にあたたまらない場合があります。食材は空間をあけて、空気が通るように入れてください。



5 温度調整つまみを合わせる

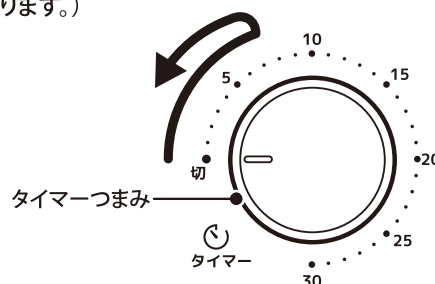
- 温度調整つまみを調理の設定温度(°C)に合わせてください。
- 火力の目安は、調理例(10ページ)を参照してください。
- 温度調整つまみはしっかりまわしてください。
- 途中で火力を変更するときは、いったんタイマーつまみをOFFにしてからおこなってください。



6 タイマーつまみを合わせる

- タイマーつまみをお好みの目盛りに合わせます。(ランプが点灯し、加熱が始まります。)
- 調理時間の目安は、調理例(10ページ)を参照してください。
- 30分以上の調理は、タイマーが切れたあと、もう一度まわして残り時間を合わせてください。
- 続けてお使いになる場合は、庫内があたたまっているため、最初よりも短めの時間になります。
- 途中で調理を終了したい場合は、タイマーつまみをOFFに戻してください。

※ タイマーを「5」以下に合わせるときは、「6」以上にまわしてから戻してください。

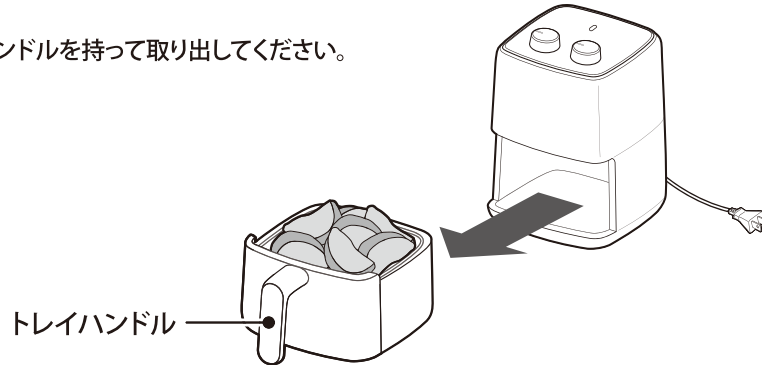


使い方について(つづき)

チーンと鳴ってランプが消灯し、タイマーつまみが「切」になったら

7 トレイを本体より取り出す

- 本体を支えながら、トレイハンドルを持って取り出してください。



注意

- 取り出すときは、やけどなどに十分注意する。
庫内は非常に熱くなっています。

8 食材を取り出す

- トレイを鍋敷きなどの上に置き、食材をトングなどで取り出してください。



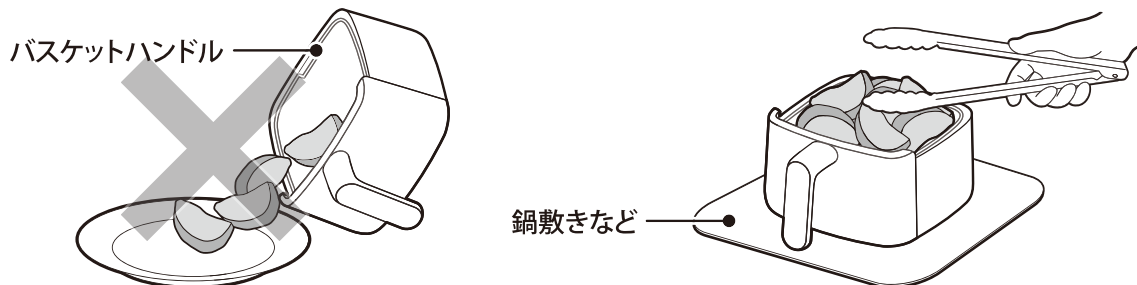
注意

- 食材に火が通っているか確認する。
調理が足りない場合は、トレイを本体に戻し、様子を見ながらさらに加熱してください。
- トレイを傾けて食材を取り出さない。
トレイの底にたまった油が食材にかかったり、バスケットがはずれたりします。
- バスケットハンドルは手で持たないでください。
やけどの原因になります。



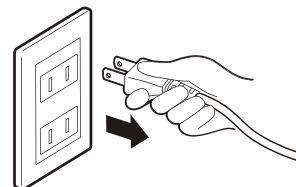
注意

- トレイは熱に弱いものの上に置かない。
調理終了直後のトレイは高温になっています。変形、変質、こげの原因になります。



9 使用後は電源プラグを抜く

- 調理が終わったら、タイマーつまみが「切」になっていることを確認してから電源プラグを抜いてください。
- 電源コードを引っ張らずに、必ず電源プラグを持って抜いてください。



使い方について(つづき)

調理例

■ 調理時間はあくまで目安です。様子を見ながら時間を調節してください。

メニュー・食材		最大調理量		設定温度(°C) 目安	調理時間(分) 目安
		バスケット 使用	バスケット 不使用 (※1,2)		
冷凍	フライドポテト	200g	400g	180°C~200°C	15~25分
	唐揚げ	200g	400g	200°C	5~20分
	餃子	12個	—	180°C~200°C	20~25分
	えびフライ	100g	—	200°C	12~15分
調理	唐揚げ	250g	—	180°C~200°C	20~25分
	とんかつ	150g	—	200°C	15~20分
	焼き魚(切り身)	2切	—	200°C	15~20分
	ステーキ	250g	—	180°C~200°C	20~25分
	焼きいも	300g	500g	200°C	30分
	シューマイ	12個	—	200°C	8~10分
	ケーキ	—	300g(15cm)	160°C	25分
	マフィン	4cm角カップ4個	—	160°C	20分
あたため	コロッケ	2個	—	150°C~160°C	5~8分
	白身魚フライ	2個	—	150°C~160°C	5~8分
	天ぷら(かきあげ)	2個	—	150°C~160°C	5~8分
	フライドポテト	200g	400g	140°C~150°C	5~8分

(※1) 脂肪分が多い食材(唐揚げなど)の調理時には多くの油が出てトレイの底に油がたまるため、バスケットを使った調理をおすすめします。

(※2) バスケットを使用しない場合、食材が重なって置かれると食材に熱が均一に伝わりにくくなるため、調理時間の途中でトレイを引き出して食材を混ぜるようにしてください。



警告

- 調理中は本体から離れない。
思わぬ事故による火災やけがの原因になります。



注意

- 電子レンジ専用の冷凍食品や、天ぷらの冷凍食品は調理しない。
発火するおそれがあります。
- お湯を沸かさない、鍋のかわりにしない。クッキングシートは使用しない。
故障、発火の原因になります。

使い方について(つづき)

共通のポイント

- この表は調理温度と調理時間の目安を示したものです。食材の形状や大きさなどによって調理加減が変わるため、状態を確認しながら設定温度や調理時間を調整してください。
- 調理の進行状態を均一にするために、食材の形状や大きさはできるだけそろえてください。
- 調理が終わったら、竹串を挿してみるなどで出来上がりを確認して、必要に応じて調理時間を追加してください。
- 食材の量が多い場合は調理時間が半分経過した時点でトレイを引き出して振って混ぜることで全体がより均一な出来上がりになります。
- ステーキやとんかつなどで表裏の焼き上がりの色の違いが気になる場合は、調理時間が半分経過した時点で裏返してください。
- 脂肪分が少ない食材(エビフライなど)を調理される場合は、少量の油を食材につけるかオイルスプレーをご使用いただくと、サクとした食感が増し色が付きやすくなります。

冷凍メニューのポイント

- 市販品の冷凍食品は必ず「オーブントースター用」を使用してください。
- 調理時間や設定温度は食品パッケージに記載されている目安を参考にして、状態を見ながら調整してください。
- 市販品の冷凍食品には調理済みのものと未調理のものがあるのでご注意ください。
- 冷凍餃子は羽付きでないものをご使用ください。羽付きのものはその成分が溶け出しトレイの底にたまって調理がうまくできない場合があります。

調理メニューのポイント

- 熱が加わって反ってくる食材は、調理時にヒーターに接触しないようにするために竹串などで反りを防止して調理をしてください。
- 同様にケーキやマフィンの様な調理で膨らんでくる食材は、調理時にヒーターに接触しないようにするために容器の大きさや容器に入れる食材の量の目安をお守りください。

【ケーキの目安】

- 容器は径15cm以下で高さは6cm程度のものをトレイで使用してください。
- 容器に入れる量は容器の半分程度にしてください。容器は耐熱や使用時間が調理の条件を満足しているものをお使いください。

【マフィンの目安】

- 容器は幅4cm×奥行4cm×高さ4cm程度のものをバスケットで使用してください。
- 容器に入れる量は容器の半分程度にしてください。
- 容器は耐熱や使用時間が調理の条件を満足しているものをお使いください。

- 焼いものはそのまま調理してもいいですが、アルミ箔を巻いて調理するとしっとりした食感に焼きあがります。
- 醤油などの調味料を付けて調理するものは上面が焦げやすくなるのでご注意ください。
- あたため時に多くの油が出る食材は、バスケットを使った調理をおすすめします。

あたためメニューのポイント

- 食材が保管されていた状態(例えば冷蔵庫で保管していた等)によってあたため方が変わるため、状態を見ながら設定温度や調理時間を調整してください。
- あたため時に多くの油が出る食材は、バスケットを使った調理をおすすめします。

参考レシピ/チョコレートマフィン

<材料>

溶かしバター …… 30g
砂糖 …… 30g
卵 …… 1個
ホットケーキミックス粉・70g
チョコレートパウダー… 30g
チョコチップ …… 適量

<作りかた>

1. 溶かしバターと砂糖を混ぜたものに溶き卵を混ぜる。
2. 1にホットケーキミックスとチョコレートパウダーを加えて混ぜる。
3. 2を幅4cm×奥行4cm×高さ4cm程度の容器4個に均等に入れてならす。
4. 3にチョコチップを適量のせ、バスケットに容器を並べる。
5. 設定温度160℃で予熱5分をした後、調理時間20分で焼き上げる。
6. 調理が終わったら竹串などで挿して出来上がりを確認し、調理が完了していれば粗熱をとってお皿に移す。

お手入れについて

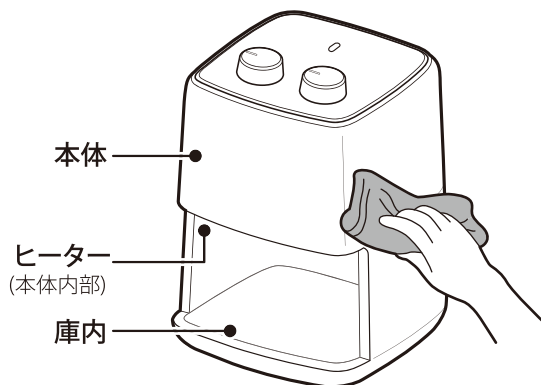
お手入れのしかた

お手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜き、必ず本体が冷めてからおこなってください。

■ 本体 (外側・庫内)

1. 水で薄めた台所用中性洗剤を含ませた布を固く絞って汚れをふき取る。
2. 乾いた布で水気をよくふき取る。

ヒーター管の取り扱いには、ていねいにおこなってください。
庫内内部の汚れなどを落としてください。



警告

- 本体に水をかけたり、水に浸けたりしない。本体を丸洗いしない。
感電ややけどの原因になります。



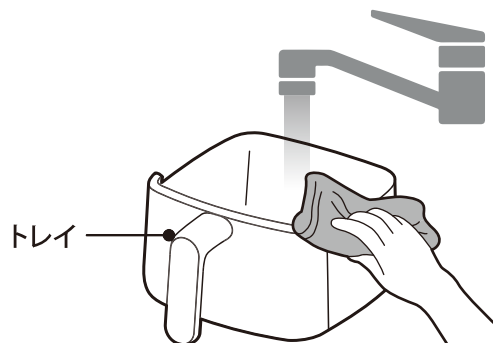
注意

- みがき粉や固いたわし、ベンジン、シンナーなどは使用しない。
変色や変形の原因になります。
- 使用後は必ず庫内のお手入れをする。
庫内に調理くずや油が残っていると、発煙や発火の原因になります。

■ トレイ

本体からはずし、使うたびにお手入れをしてください。

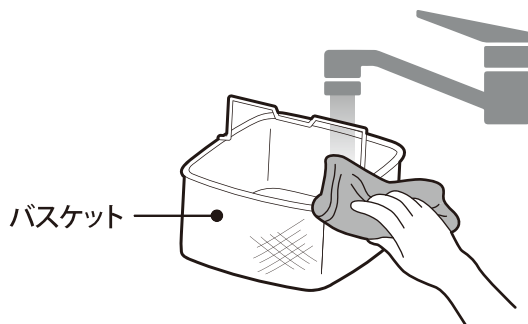
1. 残った油分や調理カスなどをやわらかいキッチンペーパーなどでふき取る。
2. 台所用中性洗剤を使ってスポンジで汚れを洗い流す。
3. 乾いた布で水気をよくふき取る。



■ バスケット

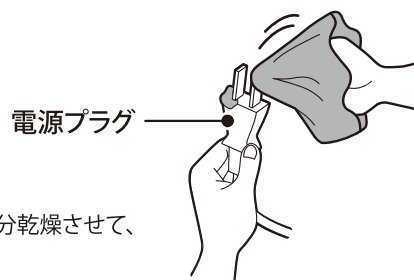
トレイから取りはずし、使うたびにお手入れをしてください。

1. 残った油分や調理カスなどをやわらかいキッチンペーパーなどでふき取る。
2. 台所用中性洗剤を使ってスポンジで汚れを洗い流す。
3. 乾いた布で水気をよくふき取る。



■ 電源プラグ

乾いた布で水気をよくふき取る。



長期間保管されるときは、本体の汚れをしっかりとふき取り、水気が残らないように十分乾燥させて、直射日光の当たらない高温多湿をさけた場所に保管してください。

その他

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
調理物が加熱されない (ヒーターが発熱しない)	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。
	タイマーつまみがセットされていない	タイマーつまみをセットしてください。
	サーモスタットが働いている (庫内の温度が高くなっている)	庫内を冷ましてください。
ヒーターが途中で切れる	サーモスタットの働きで異常ではありません。調理を続けながらヒーターがついたり消えたりします	連続で使用するときは、サーモスタットの働きでヒーターがついたり消えたりする回数が増えるため、調理時間が長くなることがあります。様子を見ながら調理時間を調整してください。
煙が出たり、においがする	脂分の多い食材を調理している	脂分の多い食材を調理すると、食材から落ちた脂分が熱せられ煙が出ることがあります。本品や調理の仕上がりに影響はありません。
	トレイやバスケットに前回調理の脂分が残っている	前回調理の脂分が熱せられ煙が出る場合があります。トレイやバスケットは毎回お手入れしてください。
食材の中まで火が通らない 十分調理されない	調理時間が短い	調理時間を長くしてください。
	調理温度の設定が低い	調理温度を適切な温度まで上げてください。
	火が通りにくい食材を調理している	食材に切り込みを入れる、カットしてサイズを小さくするなど調理の工夫をしてください。
	バスケット内の食材の量が多すぎる	バスケット内の食材の量を減らしてください。
調理中に音がする	「カチ」(不連続)音は電力(火力)を調整している音です。	—
	「カチカチ」(連続)音はタイマーが動作している音です。	—
	「ブーン」音は熱を循環させるためのファンの動作音です。	—

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

使う方について

お手入れについて

その他

その他(つづき)

仕様

型番	MAF-LT01
定格電圧	AC 100V
定格周波数	50Hz/60Hz
定格消費電力	1000W
出力切替	80~200℃
タイマー時間(約)	30分
外形寸法(約)	幅205 x 奥行265 x 高さ281 mm
庫内寸法(約)	トレイ：幅160 x 奥行158 x 高さ98 mm バスケット：幅135 x 奥行139 x 高さ63 mm
電源コードの長さ	1.2m
質量(約)	2.8kg
温度ヒューズ	184℃

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、ご希望により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

長年ご使用のノンオイルフライヤーの点検をぜひ!

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。

ご利用前に

使い方について

お手入れについて

その他

ノンオイルフライヤー 保証書

製品名	ノンオイルフライヤー	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>
製品型番	MAF-LT01	
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。

ご利用前に

使い方について

お手入れについて

その他