

家庭用

1.5合 炊飯器

MRC-HS151

取扱説明書

保証書付

もくじ

安全上のご注意	2~4
各部のなまえ	5
ごはんをおいしく炊くために	6
ごはんを炊く準備	7
ごはんの炊きかた	8
お料理メニュー	9~13
お手入れのしかた	14
故障かな?と思ったら	15
製品仕様	16
保管 / 廃棄のしかた	16
保証とアフターサービス	17~18

お買いあげいただきありがとうございます。
この取扱説明書（保証書付）をよくお読みのうえ、
正しくお使いください。
ご使用前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。
この取扱説明書は、いつでも見ることができる所に
必ず保存してください。

日本国内専用
Use only in Japan



お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。

- 警告** 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
- 注意** 人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示します。

絵表示の例

-  記号は、「禁止」(しないでください)を示します。
-  記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

安全にご使用いただくために

- 取扱説明書に記載されていない方法や、一般家庭用以外（業務用など）でのご使用、用途以外の目的でのご使用は、事故やけがの原因になります。絶対におやめください。
- お客様の不注意による破損・けがに対する責任は負いかねますのでご了承ください。
- 故障していたり、故障と思われる場合は、ご使用にならないでください。
- 取扱説明書のガイドライン、指示が守られない場合は、弊社は一切の責任を負いかねます。
- 本製品はおもちゃではありません。お子様のご使用は避けてください。

警告

 分解禁止	絶対に本製品の改造、分解、修理をおこなわない ●火災や感電、けがの原因になります。 ※修理につきましてはお買い上げの販売店またはマクス ゼンテックニカルセンターにご相談ください。	 禁止	直射日光が当たる場所やガスコンロのそばなどの 高温になる場所で使用しない ●本体の変形・変色の原因になります。
	業務用や使用目的以外に使わない		適正容量を超えて使用しない ●やけど、感電、火災の原因になります。
	コンセントや配線器具の定格を超える使いかた（エアコン、冷蔵庫、電子レンジなどの大きな電力を使う機器と併用するたこ足配線）や、AC100V以外では使わない ●たこ足配線などで定格を超えると発熱し、発火の原因になるとともに、接続している機器の損傷のおそれがあります。		電源コードや電源プラグに水をかけない ●ろう電、火災の原因になります。
	電源コードを傷つかけたり、破損したまま使わない 加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど ●感電や故障・発熱や発火で火災の原因になります。		子供だけで使用させたり、幼児の手の届く所での 使用や設置・保管はしない また、おもちゃとして絶対に使わせない ●やけどや感電、けがををするおそれがあります。
	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 ●感電やショート、発火のおそれがあります。		床の上やテーブルなど、乳幼児の手が届くところで 使わない ●やけどやけがををするおそれがあります。
	人がよく通るところで使用しない ●ぶつかったり電源コードに引っかかったりすると 本体が落下してケガや故障の原因になります。		炊飯中は、絶対に蓋を開けない ●やけどををするおそれがあります。
	内釜を直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、 電磁調理器などに使用しない ●やけど、故障の原因になります。		底面の吸気口や蓋の蒸気口のすき間にピンや針金 などの金属物など、異物を入れない ●感電や異常動作によるけがのおそれがあります。
	絶対に空焚きをしない ●やけど、故障の原因になります。		ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない ●感電やけがのおそれがあります。
	電源プラグを幼児になめさせない ●感電の原因になります。		蒸気口に顔や手を近づけない ●やけどををするおそれがあります。 特に乳幼児には、触らせないように注意して ください。
	梱包されていたポリ袋は、幼児の手の届くところに置かない ●頭からかぶるなどして窒息する原因になります。		本体を丸洗いや、水に浸けたり、水をかけた りしない ●ショートによる感電や故障の原因になります。

安全上のご注意

警告

 プラグを抜く	異常・故障時には、ただちに使用を中止し電源を切り、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 ・使用中時々電源が切れる ・触れるとビリビリと電気を感ずる ※修理につきましてはお買い上げの販売店またはマクスゼンテックニカルセンターにご相談ください。	 必ず守る	交流 100V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使用する。 ●他の機器と併用した場合、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。
	使用時以外は必ず電源プラグをコンセントから抜く ●けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。		電源プラグは根元まで確実に差し込む ●感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。 異常時（焦げ臭い、異常に高温になった、煙が出た動かなくなった）ときには使用を中止して、ただちに電源プラグをコンセントから抜く ●火災や感電、事故の原因になります。 ※修理につきましてはお買い上げの販売店またはマクスゼンテックニカルセンターにご相談ください。
 必ず守る	お手入れや点検、移動の際は、必ず電源プラグや接続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。		電源プラグを抜くときは、コードを持たずにプラグ部分を持って抜く ●感電やショート、発火のおそれがあります。
	使用前に包装材は全て取り除く ●変形・発火・火災の原因になります		電源プラグのゴミやほこりは乾いた布で定期的に取り除く ●ほこりに付いた湿気などで絶縁不良になり、火災のおそれがあります。

注意

 禁止	不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使わない ●火災の原因になります。	 必ず守る	高音多湿な環境で使用または保管しない ●火災・感電・故障の原因となります。
	壁や家具、パソコン、OA 機器の近くでは使わない ●蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になります ※壁や家具からは前方、側面、後方は 5cm 以上離してください。上方は、20cm 以上解放するように設置してください。キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意してください。		内釜を外した本体の内側に水をかけない ●電気絶縁が悪くなり、感電、ショート、火災のおそれがあります。
	水のかかるところや、火気の近く、油などが飛び散る場所では使わない ●感電や漏電・本体の変形や変色、火災・故障の原因になります。		製品に乗ったり、傾けたりしない ●ケガの原因になります。
	専用の内釜以外では使わない ●過熱・異常動作の原因になります。		吸気口（底面）をふさぐような場所や、室温の高い場所では使わない ●感電や漏電、火災・故障の原因になりますので、カーペット、ビニール袋などの上には置かないでください。 ●カーテンなどの可燃物の近くおよびずべりやすい場所では使用しないでください。
	使用中は本体を移動しない ●やけどや吹きこぼれの原因になります。		使用中や使用直後は、高温部に触れない ●やけどの原因になります。
	炊飯中、絶対に本体に布巾などをかけない ●本体や蓋の変形や変色、火災・故障の原因になります。		スプレー（殺虫剤・整髪料・潤滑油など）をかけない ●発火・火災の原因になります。
	雷が鳴りだしたら、電源プラグに触れない ●雷が鳴りだ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。		炊飯中の蒸気口からの蒸気や、蓋を開けたときの蒸気に気を付ける ●やけどやけがの原因になります。
	炊飯直後や保温中は内釜にふれない ●ごはんをほぐすときに内釜が回転しないように布巾やミトンなどを使い押さえてください。やけどの原因になります。		異物は取り除く ●内釜の外側や炊飯ヒーター・温度センサーに付着した米粒や異物、水滴などは必ず拭き取ってから使用してください。
	使用中は製品から離れない ●発火・火災の原因となります。		お手入れは本体が完全に冷めてからおこなう ●高温部に触れることによる、やけどのおそれがあります。
	外部タイマーや個別の遠隔操作システムと一緒に使用しない ●火災・やけどの原因となります。		

安全上のご注意

ガラス製のふた(外蓋)について

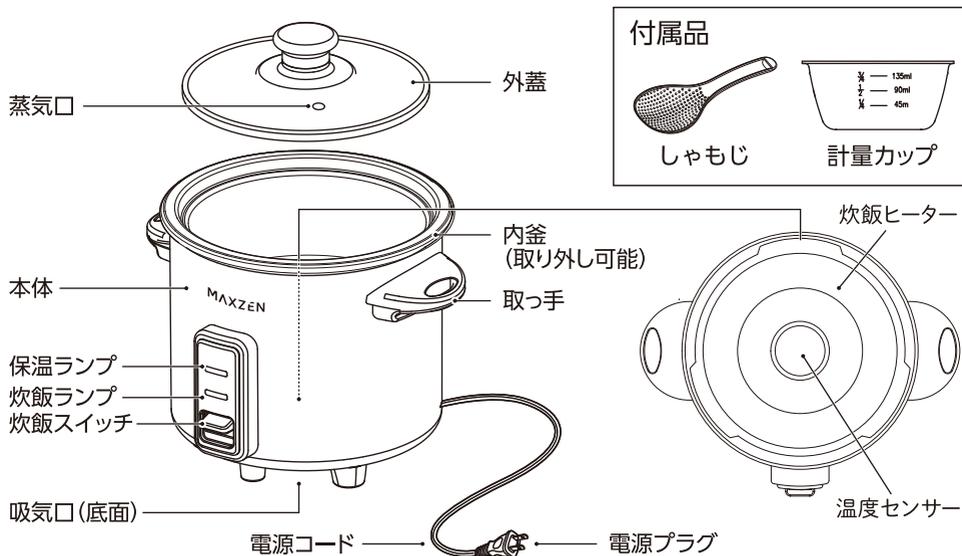
警告

 禁止	高いところから落とすなど、急激な衝撃や強い衝撃を与えない ●破損・けがの原因となります。	 禁止	強化ガラスは破損すると破片が細片となって激しく飛散する特性がありますのでご注意ください。もし破損した場合は手を切らないように注意深く取り除いてください。
	ふたは耐熱ガラスではありません。ふたが熱いうちに水の中に入れてたり、濡れた布で触れるなど、急激な温度変化を与えない。 ●破損・けがの原因となります。		落としたり、傷がついたり、直火に当てたりしてしまったガラスは、外観上異常がなくても強化処理をしたガラス表面のバランスが崩れ、突然に粉々に割れる場合がありますので使用を中止する。
	傷がつくような取り扱い(磨き粉などの使用)をしない。 ●破損の原因となります。		

注意

 禁止	専用の外蓋を他の製品に使用しない。 ●破損・怪我の原因となります。	 禁止	食器洗浄機、食器乾燥機などを使用しない。 ●変形・破損の原因となります。
	ふた以外には使用しない。 ●破損・けがの原因となります。		電子レンジ・オーブンでは使用しない。 ●発火・破損・けがの原因となります。

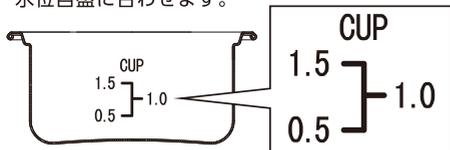
各部のなまえ



- はじめてご使用になるときは、内釜、外蓋、しゃもじ、計量カップを水洗いしてください。お手入れをするときは食器洗淨機・食器乾燥機などを使用しないでください。変色・変形・劣化・破損の原因となります。

内釜の水位目盛

付属の計量カップを使って正しくお米を計量し、水位目盛に合わせます。

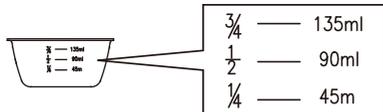


- 白米は最大1.5カップ(1.5合)まで、炊飯できます。

水位目盛は標準的な目安です。好みの硬さやお米の種類、新米度によって水加減を調整してください。

かため：水位目盛より少し少なめ
ふつう：水位目盛どおり
やわらかめ：水位目盛より少し多め

計量カップの目盛



※お米は1.5合以上炊かないでください。



設置について

- 安定した台の上に置いてください。
- 前方、側面、後方は5cm以上離してください。
- 上方は、20cm以上解放するように設置してください。

ごはんをおいしく炊くために

■お米は湿気の少ない、涼しいところ(冷蔵庫など)に保存してください。

●付属の計量カップで正確にお米を計る



※必ず付属の計量カップで計ってください。1カップすり切り1杯は約150g(1合)です。計量米びつや、市販のカップ(200ml)では炊飯時間や炊き上がりのごはんのかたさが変わることがあります。

●洗米は手早くおこない、内釜の水位目盛を見て水加減をする

乾燥したお米は、水に浸けると一気に水分を吸収します。たっぷりのきれいな水を一気に加えて手早くかきまぜて水を捨て、2~3回すすいでください。

※お湯(35℃以上)で洗米や水加減をしないでください。

※すすぎ方が不十分だと、こげやすくなり、保温したときににおいがきつくなります。

※水位目盛は標準的な目安です。好みのかたさやお米の種類、新米度によって水加減を調整してください。

※水の量がお米に対し、正しい水量が確認をしてください。必ず平らな台の上で水加減をおこなってください。

※内釜にフッ素加工がされているため、内釜で洗米せずボウル等にお米に入れて洗米してください。

●内釜をかるく左右に回して、お米をたいらにし、炊飯器本体にセットする

●無洗米を炊くときは

無洗米と水を入れたあと、ひと粒、ひと粒が水になじむように底からよくかき混ぜてください。

※上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けないことがあります。

※水を入れて白く濁るときは、1~2回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。白くなるのは、お米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、焦げたり、うまく炊けないことがあります。

●炊きあがったらしっかりほぐす(約10分間蒸らしたあと)

付属のしゃもじですくうように底からほぐして、ごはん粒の周囲の水分をとばします。

※ほぐさないとお飯が固まってしまう。



注意

●内釜の外側や本体内側に水分や異物がついている場合は、きれいにふき取る

●内釜は水平にして炊飯器本体へ確実にセットする

→蒸気もれ、吹きこぼれ、故障、ごはんがおいしく炊けないなどの原因になります。

●炊飯中、本体に布巾などをかけない

→蒸気がこもり、本体や蓋の変形や変色、火災・故障の原因になります。

●付属のしゃもじか木製のしゃもじ以外は使用しない

→フッ素加工面の傷やはがれの原因になります。

保温したごはんをおいしく食べるには

●炊き上がった後蒸らしたあとにしゃもじでほぐしてください。

●しゃもじをいれたまま保温しないでください。(雑菌が入ってニオイの原因になります。)

●少なくとも1時間は、中央よせて保温してください。

●冷やごはんの温め直しはしないでください。(ニオイの原因になります。)

●3時間以上の保温はしないでください。(黄ばみやニオイの原因になります。)

ごはんを炊く準備

1. 内釜・計量カップをきれいに洗います。

●柔らかいスポンジなどで洗います。

内釜を洗う場合は、14ページのお手入れのしかた「内釜」を参照してください。



金属たわし、硬いナイロンたわしなどを使用しない
→内釜のフッ素加工面の傷やはがれの原因になります。

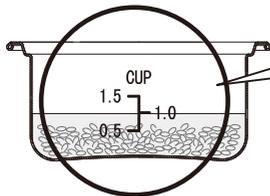
2. 付属の計量カップを使ってお米を正しく計量しボウル等に入れて洗米します。

※お米の洗いかたは、6ページを参照してください。
※指定の炊飯量以外では炊かないでください。吹きこぼれたり、うまく炊けない原因になります。



3. 内釜に水を入れます。

●内釜を平らな所に置いて、水位目盛を見ながら水量を調整します。
※水加減を間違えると吹きこぼれることがあります。



1カップ(1合)の白米を炊く場合は1.0に合わせます

●白米は最大1.5カップ(1.5合)まで、炊飯できます。

4. 内釜の底の水気を拭いて炊飯器本体にセットし、外釜をセットします。

※内釜の外側や炊飯器本体の内側に付着した米粒や水滴は、必ず拭き取ってください。
水滴が付いていると、炊飯中に異音が出ることがあります。
※本体の内側に内釜をセットしないと作動しません。



内釜を長くお使いいただくには

内釜にフッ素加工がされているため、内釜で洗米せずボウル等にお米を入れて洗米してください。洗米したお米を内釜に移してから炊飯してください。

ごはんの炊きかた

1. 電源プラグをコンセントに差し込む

- 保温ランプが点灯します。

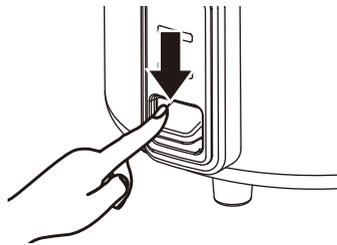


2. 炊飯スイッチを下に押しして炊飯スタート

- 炊飯ランプが点灯して炊飯が始まります。



※炊飯を停止させたいときは、炊飯スイッチを上げて電源コードを抜いてください。



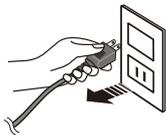
3. 炊飯完了

- 炊きあがると、炊飯スイッチが上に上がって炊飯ランプが消灯し保温ランプが点灯します。(保温温度 約75~90℃)
- 炊飯後はふたを開けずに約10分間蒸らしてください。
- 10分間蒸らしたあとにしゃもじで下からすくうようにほぐしてください。

※3時間以上の保温は、ごはんの黄ばみやかたくなる原因になることがあります。

注意 炊飯中は、蓋を開けない
→やけどをする原因になります。
※万が一、蓋を開ける場合は、必ず電源コードを抜いて電源を落としてから開けてください。

■使い終わったら・・・



コンセントから電源プラグを抜いてください。

※保温 / 使用していない時は、必ず電源コードを抜いてください。
(電源コードを挿したままの場合、継続して保温状態になります。)

■炊飯時間の目安

0.5合	1.0合	1.5合
約17~25分	約20~25分	約25~30分

※炊飯時間は炊飯量、お米の種類・室温・水温・水加減などにより多少異なります。

簡単ポトフ



【材料】2人分

ベーコンブロック…………… 50g
ウインナーソーセージ…………… 5本
キャベツ…………… 70g
玉ねぎ大…………… 1/4個(80g)
にんじん…………… 1/4本(50g)
じゃがいも 小…………… 1/2個(60g)
水…………… 200cc
コンソメ…………… 小さじ1
ローリエ…………… 1枚
粗挽きこしょう…………… 少々
塩…………… 小さじ1/4

※材料の分量は食材の大きさにより
異なります。

【作りかた】

- ①キャベツ、玉ねぎはくし切りに、にんじんとじゃがいもは皮を剥いて乱切りにします。ベーコンは食べやすい大きさに切る
- ②炊飯器の内釜に①と水、コンソメ、ローリエ、ウインナーソーセージを入れ、フタをしてスイッチを入れる。沸騰したら20分間煮込みスイッチを切る。
- ③フタを取り、粗挽きこしょう、塩を加えて味を調える。

鳥五目炊き込みご飯



【材料】2人分

米…………… 1合
鳥もも肉…………… 100g
にんじん…………… 1/4本(50g)
しめじ…………… 50g
水…………… 規定量

★

┌	顆粒だし……………	小さじ2
	しょうゆ……………	大さじ1
	みりん……………	大さじ1
	酒……………	大さじ1
	白だし……………	小さじ2

※材料の分量は食材の大きさにより異なります。

【作りかた】

- ①鳥肉は皮を取り、好みの大きさに切る。
- ②皮をむいたにんじんを小さめの乱切りに、しめじをお好みの大きさにちぎる。
- ③といだ米を炊飯器の内釜に入れて★の調味料を加えて内釜の1合のラインまで水を入れる
- ④ ①と②を米の上に乗せて軽くまぜたらフタをしてスイッチを入れる。
- ⑤ 炊き上がったら10分間蒸らしフタを外してかきまぜたら出来上がり。

ルーいらず簡単ハヤシライス



【材料】2人分

ごはん	2杯(300g)
牛切り落とし肉	200g
玉ねぎ大	1/4個(80g)
サラダ油	大さじ1/2
バター	10g
薄力粉	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
パセリ	少々
★ 水	100cc
トマトジュース	100cc
ウスターソース	大さじ1
焼肉のタレ	大さじ1
コンソメ	大さじ1
ローリエ	1枚

※材料の分量は食材の大きさにより異なります。

【作りかた】

- ①玉ねぎはくし切りにして牛肉は5cm幅に切る。
 - ②フライパンにサラダ油とバターを入れて中火で熱し、玉ねぎがアメ色になるまで炒めたら牛肉を加えて色が変わる程度まで炒める。
 - ③②に薄力粉を加え粉っぽさがなくなるまでさっと炒める。
 - ④炊飯器の内釜に③と★を加えてよくかき混ぜたらフタをしてスイッチを入れて沸騰したら20分間煮込む。
 - ⑤スイッチを切り、しょうゆを加えて軽くまぜる。
- 皿にご飯と④を盛りつけ、最後にパセリを散らしたら完成。

豚バラの肉じゃが



【材料】2人分

- 豚バラ肉…………… 200g
- じゃがいも 小…………… 1個(120g)
- ┌ むすびしらたき…………… 4個
- ├ しょうがチューブ…………… 2cm
- ★ └ めんつゆ3倍濃縮…………… 50cc
- ┌ すき焼きのタレ…………… 50cc
- └ 酒…………… 100cc

※材料の分量は食材の大きさにより異なります。

【作りかた】

- ①豚バラ肉は4cmほどに切る
- ②じゃがいもは皮をむき8等分に切る
- ③炊飯器の内釜に①、②と★を全部入れ、フタをしてスイッチを入れる
- ④沸騰してから25分間煮込んだら完成。

甘みたっぷりの野菜スープ



【材料】2人分

★	キャベツ葉	1/2枚 (50g)
	玉ねぎ大	1/4個 (80g)
	トマト	1/2個 (70g)
	セロリ	1/4本 (30g)
	にんじん	1/4本 (50g)
	水	250cc
	オリーブオイル	小さじ1
	コンソメ	小さじ2
	塩こしょう	少々

※材料の分量は食材の大きさにより異なります。

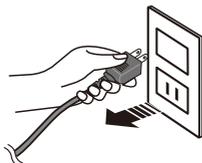
【作りかた】

- ①★の野菜をそれぞれお好みの大きさにざくざりにする。
- ②炊飯器の内釜に水と①を入れフタをしてスイッチを入れる。沸騰したら20分間加熱する。
- ③スイッチを切ってからフタを開けてオリーブオイル、コンソメ、塩こしょうで味を調べて完成。

お手入れのしかた



必ずコンセントから電源プラグを抜き、本体が完全に冷めてからおこなう

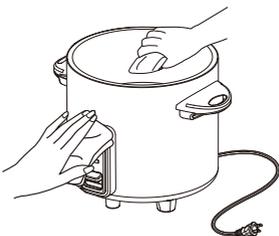


- 本体に水をかけたり、水洗いをしない
→感電や故障の原因になります。
- 洗剤・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・シンナー・ベンジン・アルコール・アルカリ洗剤・金属たわし・硬いたわしなどは使わない
→変形や変色、傷の原因になります。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥機での乾燥はしない
→変形や故障の原因になります。

■調理後は毎回お手入れをしてください。お手入れをしないと保温中のおいひの原因となります。

本体 水洗いできません。

- 内側・外側を水で濡らして固く絞った布巾などで拭きます。
- 本体内側の炊飯ヒーターや温度センサーに、ごはん粒や異物などがついていたら丁寧に取り除いてください。



外蓋 使うたびに洗います。

- ①台所用中性洗剤を使い、柔らかいスポンジで洗います。
- ②乾いた布で水分を拭き取ってください。

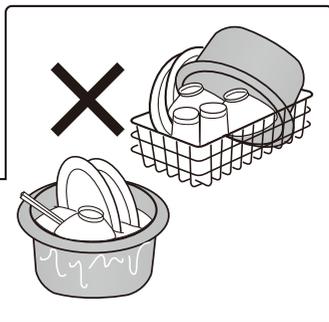


内釜 使うたびに洗います。

※腐食やにおいをふせぐため、いつも清潔にしてください。

- ①台所用中性洗剤を使い、柔らかいスポンジで洗います。
- ②乾いた布巾で水分を拭き取り、十分に乾燥させます。

※内釜のフッ素樹脂加工について
外蓋と接触部のフッ素樹脂が摩耗することがありますが、食品衛生上や性能上には問題ありません。



内釜に食器類などをいれて、洗いおけとして使わない
また、内釜を乾燥させるときに食器類の上にかぶせる
などして重ね置きしない

→ 傷いたりする原因になります。

計量カップ・しゃもじ 使うたびに洗います。

- ①台所用中性洗剤を使い、柔らかいスポンジで洗います。
- ②乾いた布巾で水分を拭き取り、十分に乾燥させます。



電源コード 水洗いできません。

- ゴミやほこりは定期的に乾いた布で拭き取ります。



故障かな？と思ったら

●修理を依頼される前に、再度取扱説明書をお読みになり次の事項をチェックしてください。



警告

お客様ご自身で修理、改造することは絶対にしないでください。

こんなとき	お調べいただくこと／なおしかた
電源が入らない	●電源プラグが、根元まで確実にコンセントに差し込まれていますか？ →確実に差し込んでください。
ごはんが炊けない 調理ができない	●炊飯スイッチを押しましたか？ →スイッチを下に押し直してください。(8 ページ参照)
炊飯中に吹きこぼれる	●水加減、お米の量は正確ですか？ →6～7ページを参照して正しい分量で準備してください。
外蓋の間から 多量の蒸気もれる	●内釜の裏面やふち、温度センサーに異物（ごはん粒など）がついていませんか？ →炊飯前に、必ず取り除いておいてください。 ●お米を十分に洗いましたか？ →6 ページを参照してください。 ●内釜が変形していませんか？ →ただちに使用を中止し、お買い上げの販売店またはマックスエンテックニカルセンターにご相談ください。
炊きあがったごはんに 芯が残る ごはんがかたすぎる	●水加減、お米の量は正確ですか？ →6～7ページを参照して正しい分量で準備してください。 ●内釜の裏面やふち、温度センサーに異物（ごはん粒など）がついていませんか？ →炊飯前に、必ず取り除いておいてください。
炊きあがったごはんが やわらかい、べたつく	●水加減、お米の量は正確ですか？ →6～7ページを参照して正しい分量で準備してください。 ●お湯（35℃以上）で洗米したり、お湯を入れて炊飯していませんか？ →お湯（35℃以上）で洗米したり、炊飯するときにお湯を使用しないでください。
保温したごはんが 黄ばんだ、かたくなった	●長時間の保温をしていませんか？ →3 時間以上の保温は、ごはんの黄ばみやかたくなる原因になることがあります。 長時間の保温は避けてください。
炊きあがったごはんが 焦げる	●洗米加減によって、ぬかの成分が残ると、焦げることがございます。 →気になる場合は、軽くお米をすすいでください。 (6 ページ参照)

製品仕様

品名	1.5合炊飯器
品番	MRC-HS151-WH
定格電圧	AC100V、50-60Hz
消費電力	200W
モード	炊飯、保温 保温温度:75~90℃(炊飯後30~60分後)
容量	1.5合炊き
製品寸法	約197×170×174mm ※内釜・外蓋取り付け時
コードの長さ	約95cm
製品質量	約1.1kg
梱包寸法	約W193×D193×H177mm
梱包重量	約1.2kg
付属品	取扱説明書、計量カップ、しゃもじ

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

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

ガラス製のふた（外蓋）について

【家庭用品品質表示に基づく表示】

品名：強化ガラス製器具
強化の種類：全面物理強化



●取扱上の注意

※本製品は耐熱ガラスではないため急激な温度変化を与えないでください。

※傷が付くような取り扱い（磨き粉などの使用）はさけてください。

※破損した場合破片が細片となって激しく飛散する特性があるので注意してください。

保管 / 廃棄のしかた

保管のしかた

- 長期間保管される場合は、本体の汚れをしっかりと拭き取り、ちりやホコリがかからないように袋などに入れて保管してください。
- 直射日光の当たらない、高温多湿を避けた結露しない場所で保管してください。
- 振動のある場所や冷暖房機のそばは避けてください。
- お子様の手の届かない所で保管してください。

廃棄のしかた

- 自治体のゴミの廃棄方法に従って廃棄してください。

保証とアフターサービス

基本的な取り扱い方法、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 9:00~17:00(土・日・祝日・夏季休業期間・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場合があります。

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。
送付バック修理とな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

修理をすれば使用出来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。



長年ご使用の炊飯器の点検をぜひ!

熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いによって部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。

ご使用の際
このような症状は
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

このような場合、故障や事故防止のため、すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。
ご自分での修理は危険ですので、絶対にしていただきません。

保証とアフターサービス

保証書

- 保証期間はお買い上げ日から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。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。

保証書		
製品名	1.5合炊飯器	ご購入履歴を印刷いただき本書と一緒に保管してください
製品型番	MRC-HS151-WH	
お買い上げ日	年 月 日	
故障の状況	できるだけ具体的に	
接続している機器		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
お名前		保証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
ご住所		販売店
電話番号		

保証規定

- 1.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必ず製品本体と保証書を提示の上、ご相談ください。
- 2.ご贈答、ご転居の際は、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必ず製品本体と保証書を提示の上、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。
- 3.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、落雷等の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。
- ・保証書の提示がない場合。
- ・保証書にお客様名、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。
- ・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.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。

MEMO

MAXZEN

マクスゼン株式会社

受付時間 9:00-17:00 (土・日・祝日・夏季休業期間・年末年始等を除く)

TEL:0570-099-455

mail : mtc@maxzen.jp

○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転載を禁じます。

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、またはマクスゼンテクニカルセンターにご連絡ください。