

MUJI 無印良品

電子レンジ・18L

家庭用

型番 MJ-SER18A

取扱説明書

- お買い上げありがとうございました。
 - ご使用前に、この取扱説明書を必ずお読みのうえ正しくお使いください。
 - この取扱説明書は必ず保管してください。
- ※業務用として使用しないでください。

もくじ	ページ
■はじめに	
安全上のご注意	1～5
使用上のお願い	5
各部のなまえとはたらき	6～7
使える容器・使えない容器	8
■操作のしかた	
あたため	9～10
解凍・半解凍	11
上手に使用するポイント	12
加熱時間一覧表	13
■こんなときは	
お手入れのしかた	14
お料理がうまくできない	15
故障かな？と思ったら	16
仕様	17
保証とアフターサービス	17～18
保証書	裏表紙

保証書付

日本国内専用
Use only in Japan

安全上のご注意

ご使用の前に、安全上のご注意をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

ここに示した注意事項には、お使いになる方や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐための重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

-  **危険** 誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う危険性がきわめて高いもの。
-  **警告** 誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う可能性があるもの。
-  **注意** 誤った取り扱いをしたときに、使用者が軽傷や物的損害をこうむる可能性があるもの。

絵表示の例

-  △記号は、注意をうながすものです。
-  ⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
-  ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグを持ってコンセントから抜いてください）が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

ご使用前

危険



分解・改造・修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店にご相談ください。



吸気口、排気口、製品の穴やすき間に針金や指などの異物を入れない
感電・異常動作・けが・故障の恐れがあります。異物が入ったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

警告



交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。



いたんだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない
電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。感電・ショート・発火の原因になります。



電源コードを傷つけない
加工したり、たばねて使用したりしないでください。ものをのせたり、無理に曲げたり、引っ張ったりねじったり、挟み込んだりしないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



燃えやすいものや熱に弱いものを近づけない
レンジ本体は、たたみ・じゅうたん・テーブルクロス・プラスチックなどの上には置かないでください。また、カーテンやスプレー缶などを近づけないでください。
引火・破裂の原因になります。



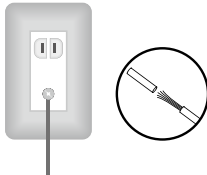
火気の近くや水のかかる場所では使用しない
感電・漏電・故障の原因になります。



定格15A以上のコンセントを単独で使用する
他の器具と併用するとコンセント部が発火の原因になります。
また、延長コードは使用しないでください。異常発熱し発火・感電の原因になります。

据え付けるとき

⚠ 警告

	電源プラグについたほこりを拭き取る ほこりが付着すると火災の恐れがあります。
	電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端の電源プラグを持って抜く 断線して感電・発火する恐れがあります。 
	長時間使用しないときは、電源プラグを抜く 絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
	製品の梱包材や付属品はすべて取り除く 梱包材が発火し、火災・やけどの恐れがあります。
	包装用ポリ袋は、幼児の手の届かないところに保管または廃棄する 頭からかぶるなどすると、口や鼻をふさぎ窒息する原因になります。
	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原因になります。 • アース端子付きコンセントを使用するとき アース線がレンジ本体後面のアース端子（ネジ）に確実に取り付けられていることを確認してから、アース線先端部分の被覆を取りはずし、芯線をアース端子に固定する。アース線の先端がコンセントに触れないように注意する。 ※アース線を接続できないもの ガス管、水道管、電話線のアース、避雷針 アース線が外れたり、ゆるんだりしていないか、定期的に点検してください。 • アース端子付きコンセントがないとき 販売店または電気工事店にご相談ください。（本体価格に工事費は含まれていません） • 「電気工事士」の有資格者による D 種接地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、酒やしょうゆなどの醸造・貯蓄場所など ＜水気のある場所＞ 洗い場などの水気のある場所、水を使用する土間、結露がおきやすいところ （漏電遮断器の取り付けも法律で義務付けられています） 

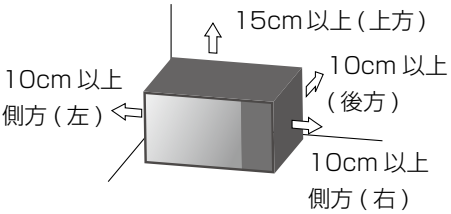
⚠ 注意

	子供だけで使用させない 幼児の手の届くところでは使用しない やけど・感電・けがの原因になります。
	殺菌・消毒や衣類の乾燥など調理以外の目的で使用しない 過加熱や異常動作による発火・やけど・けがの恐れがあります。
	加熱中に電源プラグを抜き差ししない 感電・火災の恐れがあります。
	製品のまわりを密閉した状態にしたり、吸気口・排気口をふさいだりしない 過加熱して発火する恐れがあります。

安全上のご注意 (つづき)

使用するとき

⚠ 警告

⚠	異常・故障時には、ただちに使用を中止する 発火・発煙・感電の恐れがあります。すぐに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にご相談ください。 ● 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ● 本体にさわると電気を感じる。 ● 異常なおいがしたり煙が出る。 ● 自動的に切れないときがある。 ● ドアや庫内に著しい変形がある。 ● その他の異常・故障がある。
⚠	壁などから離す 吸気口・排気口など周りを密閉した状態で使用すると過加熱して発火する恐れがあります。放熱や排気による壁の汚れ・変色・結露・故障の原因になります。 ※後方がガラスの場合、20cm 以上離してください。 
⚠	十分な強度を持った平らな場所に置く 強度が不十分なテーブルや傾いた場所に置くと、落ちたり倒れたりして、けがの原因になります。 ※もし地震などで転倒・落下した場合は、そのまま使用せずお買い上げの販売店にご相談ください。

⚠ 注意

⊘	ドアを開けるときは、のぞき込まない 熱気や水蒸気などで、やけどの原因になります。
⊘	ドアガラスにものをはさんだまま加熱しない 電波漏れによる障害の恐れがあります。
⊘	テーブルプレートやドアガラスに、ものをぶつけたり衝撃を加えない 破損し、けがの原因になります。
⊘	ドアに乗ったり、ぶら下がったり、無理な力を加えたりしない レンジ本体が倒れたり落下したり電波漏れによる傷害・やけどの原因になります。
⊘	レンジ本体の上にものを置いたり、布などをかぶせたりしない 置いたものが過加熱し、変形・変色する恐れがあります。
⊘	庫内の食品が燃え出したときはドアを開けない ドアを開けると空気が入り、勢いよく燃え出し、火災の原因になります。 食品が燃えたときは次の手順で処置してください。 ① ドアを閉めたままとりけしキーを押し、運転を止めてから電源プラグを抜きます。 ② レンジ本体から燃えやすいものを遠ざけ火が消えるのを待ってください。 ③ 火が消えないときは水か消火器で消してください。 ※そのまま使用せず、お買い上げの販売店にご相談ください。
⊘	使用するキーを間違えない 仕上りが悪くなる原因になります。 加熱しすぎて焦げ・発火・火災の原因になります。

⚠ 注意

⊘	食品容器の出し入れは引きずらない テーブルプレートに傷が付くと、破損・火花・故障の原因になります。
⊘	食品カスや油などが付いたまま加熱しない バターやチーズなど、油脂分の多い食品が庫内に付着したまま使用すると、発煙・発火の原因になります。
⚠	ドアを開閉するときは、指のはさみ込みに注意する やけど・けがの原因になります。

調理するとき

⚠ 警告

	食品や飲み物などを加熱しすぎない 発煙・発火の原因になります。 食 品：特に天ぷらなどの揚げもの 飲み物：牛乳・コーヒー・とろみのあるカレーやシチュー、生クリーム・油脂分の多い液体やお酒など 加熱中や、加熱後食品を取り出すときにテーブルに置いたり異物が入るなどの衝撃を受けると突然飛び散ることがあり、やけどの恐れがあります。 ※加熱しすぎたときは、少し時間をおいて、庫内から取り出してください。 ※少量の食品は様子を見ながら加熱してください。 ※牛乳、コーヒー、お酒は P.12 ～ 13 を参照ください。	
	生卵やゆで卵（殻付き、殻なしとも）、目玉焼きは加熱しない レンジで卵を加熱すると破裂し、製品の破損・けが・やけどの原因になります。取り出した後に、突然破裂することもあります。 ※卵はよく割りほぐしてから加熱してください。 ※ゆで卵（おでん、八宝菜などの卵）のあたため直しもしないでください。	
	庫内がカラのまま加熱しない 故障・発火の原因になります。 ● 本体や庫内が異常に加熱され、高温になり、やけどの原因になります。 ● また長時間加熱や、少量の食品加熱後も庫内が熱くなり、やけどの原因になりますので、終了直後は庫内に触れないでください。	
	金属製の容器や金串は使用しない 火花が出て、テーブルプレートやドアガラス割れによるけがの恐れがあります。 アルミで加工した紙箱やパック、テープなども使用しないでください。金銀模様のある容器も使用しないでください。	
	缶詰、びん詰、袋詰、レトルト食品、真空パック入り食品は移し替える 鮮度保持剤（脱酸素剤）は取り除く 発火・破裂・製品の破損・やけど・けがの原因になります。	

安全上のご注意 (つづき)

調理するとき (つづき)

 注意	
	ラップをはずすときは、蒸気の熱に注意する 蒸気が一気に出て、やけどの恐れがあります。
	殻や膜のある食品は殻を取るか切れ目を入れる 栗・ぎんなん・ソーセージなどは破裂し、やけど・けがをする恐れがあります。 
	びん詰など、密閉性の高い容器のフタや栓ははずす 容器が破裂し、やけど・けがの恐れがあります。
	ベビーフードや介護食をあたためるときは、加熱後にかき混ぜてから温度を確認する やけどの恐れがあります。

お手入れのとき

 警告	
	ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない 感電する恐れがあります。
	お手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く 感電・けがの恐れがあります。
	お手入れはレンジ本体が冷めてから行う やけどの恐れがあります。

使用上のお願い

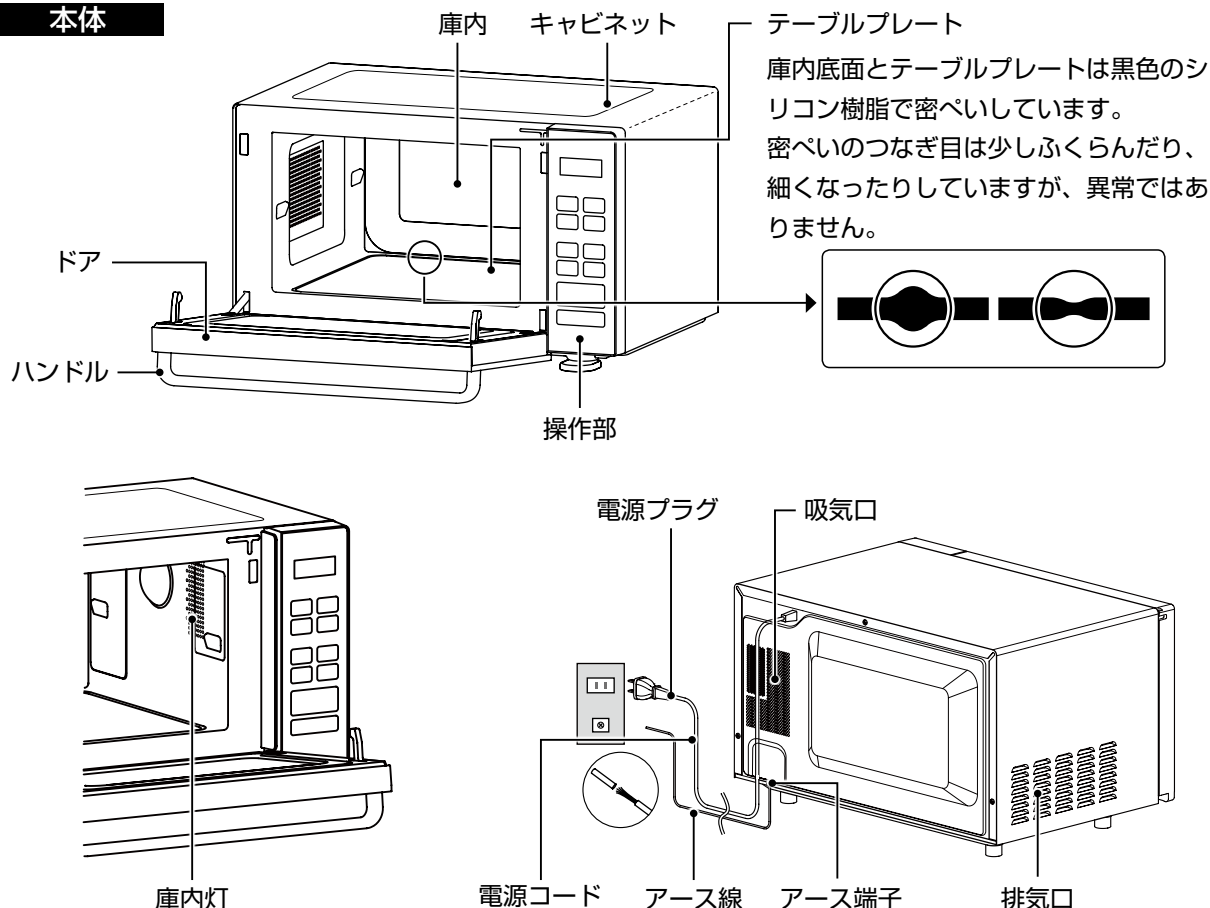
調理加熱全般について

- 本書に記載している食品・分量・調理方法で加熱する
記載している内容と違うと、仕上がりが悪くなる原因になります。指定分量以外の場合や市販の料理本などの調理は、様子を見ながら加熱してください。
- 食品や調味料などを庫内に入れたままにしない
間違えて運転した場合、発火・火災の恐れがあります。
- 食品を入れ、ドアを閉めて1分以内にキーを押す
1分以上経過した場合、表示部に「0:00」が点灯します。
- 加熱直後は庫内が高温のため、ドアを開けて十分に冷ましてから使用する
庫内の余熱で加熱しすぎたり、ラップをかけて食品を庫内に入れたときに溶ける恐れがあります。
- ミックスベジタブルや小さく切ったにんじんは、少量でのあたためはしない
火花が出て焦げたり、発煙・発火の原因になります。

レンジ本体の設置場所は、テレビ・ラジオ・無線機器（無線LANなど）やアンテナ線などからは4 m以上離す
雑音や映像の乱れ、通信エラーの原因になります。

各部のなまえとはたらき

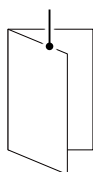
本体



付属品

取扱説明書（本書：保証書付）

1 部



電源を入れるには

ドアを開けると電源が入り、表示部に「0:00」が点灯します。

電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは、電源は入りません。

待機電力 節約機能

待機中の消費電力を節約するため、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。

ドアを開けると電源が入り、表示部に「0:00」が点灯します。

「0:00」表示のまま放置すると、約 5 分後に消灯します。

各部のなまえとはたらき (つづき)

操作部

キーは中央を押してください。キーの端を押すと、動作しないことがあります。

表示部

- レンジ出力、時間、解凍のグラムなどを表示します。
- ドアを開けると電源が入り、表示部の「0:00」が点灯します。
- 調理の途中でドアを開けると、動作内容が点灯します。

レンジ出力切替キー

- 加熱出力の設定のときに使用します。

時間設定キー

- 時間設定のときに使用します。
- ※30分00秒(500W/600W)または60分00秒(400W)に設定したときは、**1分**、**10秒**、**5秒**キーは受け付けません。

調理可能時間 強…30分00秒
弱…60分00秒

とりけしキー

- 加熱の種類や押し間違えたとき、途中で加熱をとりけしたいときに使用します。



解凍 / 半解凍キー

- 加熱重量を合わせるときに使用します。

押すごとに

→ 100g
↓
200g
↓
300g
↓
400g
↓
500g

と変わります。

スタートキー

- 加熱をはじめるときに押します。調理の途中でドアを開け、再び加熱をはじめるときは、ドアを閉めてもう1度押します。

※電源周波数地域と表示について

電源周波数によって、レンジ出力値が異なります。

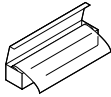
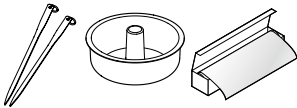
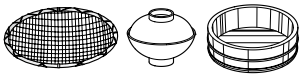
50Hz	…	500W
60Hz	…	600W

使える容器・使えない容器

使用できない容器容器にご注意ください。

●プラスチック類は家庭用品品質表示法に基づく耐熱温度表示をご覧ください。

●材質や耐熱温度がわからない容器は使用しないでください。

○: 使える	注意
耐熱性ガラス容器 	ただし、急に冷やすと割れることがあります。
陶器・磁器 	- ただし、色絵付け・ひび模様・金銀模様のあるものは器を傷めたり、火花が飛ぶことがあるので使えません。 - 素焼きの陶器などの吸水性の高いものは、熱くなることがあるので注意してください。
耐熱性プラスチック容器 シリコン容器 	- 耐熱温度が 140℃ 以上のもので「電子レンジ使用可」の表示のあるものは使えます。 - 熱に弱いふたや、密閉性の高いふたは、はずしてください。 - 時間をかけすぎると変形・燃えたりすることがあります。 - 砂糖やバター、油を使った料理など高温になる食品には使えません。
ラップ類 	- 耐熱温度が 140℃ 以上のものは使えます。 - 砂糖・バター・油を使った料理など高温になる食品には使えません。
✕: 使えない	注意
金属容器・金串 アルミホイル 	- 火花が出て、テーブルプレートやドアガラス割れによるけがの恐れがあるので使えません。 - ただし、アルミホイルは加熱しすぎる部分を覆うなど部分的に使えます。
耐熱性のないガラス容器 	カットガラスや強化ガラスも使えません。
熱に弱いプラスチック容器 	耐熱温度が 140℃ 未満のものや電波で変質するもの（ポリエチレン、スチロール、メラミン、フェノール、ユリア樹脂など）は、変形・燃えたりすることがあるので使えません。
木・竹・紙製品、漆器など 	- 焦げたり、燃えたり、火花が飛ぶことがあります。 - 塗りがはげたり、ひび割れ、変色の恐れがあります。 - 特に針金やホッチキスを使っているものは、そこに電波が集中して燃えやすくなります。

あたため

1 食品を庫内に入れる

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。

2 電子レンジ出力を設定する

- 強** を押すと「500W/600W(※)」と出力が表示されます。



※本製品は電源が 50Hz 500W(東日本) と 60Hz 600W(西日本) で高周波出力が異なります。加熱時間は P.13 「加熱時間一覧表」を目安にしてください。

- 弱** を押すと「400W」と出力が表示されます。



弱 (400W)

食品の煮込み料理などにご使用ください。

- 約 1 分経過すると「0:00」表示にもどります

3 時間を設定する

- 時間設定キーを押して時間を設定します。(桁は繰り上がりません)
- 設定可能な再長時間は 30 分 (弱のみ 60 分) です。

10分 10 分の桁の設定を行います。
10分→20分→30分
▲
(弱は 60 分まで)

1分 1 分の桁の設定を行います。
1分→2分…9分
▲

10秒 10 秒の桁の設定を行います。
10秒→20秒…50秒→0秒
▲

5秒 5 秒の桁の設定を行います。
5秒→0秒
▲

4 スタート を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5 分間)

レンジ出力キーを押さない場合

時間設定キーを押して時間を設定すると、レンジ出力は自動的に「強」に設定されます。

少量の食品を加熱するときは

- 少量の食品を加熱するときは時間設定を短めにしてください。発煙・発火の恐れがあります。

(20～30 秒に設定し、様子を見ながら加熱してください)

- ミックスベジタブルや小さく切ったにんじんを少量であたためないでください。焦げたり、発煙・発火の原因になります。

上手にあたためるために

- 一度にあたためられる分量は、80～500g です。
- 食品の分量に合う大きさの容器を使用してください。
(食品を入れたときに 7～8 分目)

弱 (400W) を使用した煮込み料理の例

カレー

電子レンジ出力と加熱時間

	[強] 500W/600W 約 8 分
▼	
	[弱] 400W 約 7 分
▼	
	[弱] 400W 約 7 分

作り方

1. 耐熱容器に野菜を入れ、上から牛肉をのせて水を加える。
2. ふんわりとラップをかけ、[強] の 500W/600W で約 8 分加熱する。
3. 一度取り出し、カレールーを加えてかき混ぜ、ふんわりとラップをかけ、[弱] の 400W で約 7 分加熱する。
4. 一度取り出し、かき混ぜたあとさらに [弱] の 400W で約 7 分加熱する。

材料 / 2 ～ 3 人分

牛肉 (こま切れ)	100g
じゃがいも (乱切り)	200g
にんじん (乱切り)	50g
玉ねぎ (薄切り)	80g
水	400ml
カレールー	4 片

⚠ 注意



とろみのある食品などを加熱しすぎない

衝撃を受けたときに突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります。

⚠ 警告



生卵やゆで卵 (殻付き、殻なしとも)、目玉焼きは加熱しない

レンジで卵を加熱すると破裂し、製品の破損・やけど・けがの原因になります。

取り出したあとに、突然破裂することもあります。

※卵はよく割りほぐしてから加熱してください。

※ゆで卵 (おでん、八宝菜などの卵) のあたため直しもしないでください。

解凍・半解凍

1 食品を庫内に入れる

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。

2 解凍・半解凍の重量を設定する

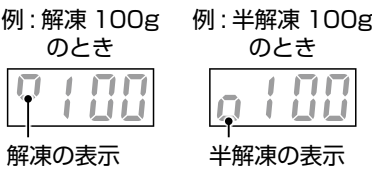
- 解凍** または **半解凍** を押し、重量を設定します。
- 最大設定重量は 500g です。
- 押すごとに

100g → 200g → 300g → 400g → 500g
▲-----┐

と変わります。

(約 1 分経過すると「0:00」表示にもどります)

加熱時間表



重量	加熱時間	
	解凍	半解凍
100g	1 分 00 秒	1 分 30 秒
200g	1 分 30 秒	1 分 50 秒
300g	2 分 30 秒	3 分 00 秒
400g	3 分 30 秒	3 分 50 秒
500g	4 分 00 秒	4 分 20 秒

3 **スタート** を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5 分間)

お願い

- 庫内が冷めた状態で加熱してください。
庫内が熱いと上手に解凍できません。
- 冷凍庫から出したらすぐに解凍してください。
とけかけている場合は、重量設定を少なめに設定し、様子を見ながら解凍してください。

上手に解凍するために

- 食品の大きさをそろえます。
極端に薄い部分がないように形をそろえて冷凍保存してください。
身の細い部分など早く解凍されてしまうところにはアルミホイルを巻いて解凍します。



※アルミホイルが庫内壁面やドアにふれると火花が飛びドアフィルムが焼けたり、破損や故障の恐れがあります。

- 食品の種類や保存状態によって仕上りの状態は変わります。

お好みで調節してください。

さらに加熱するには

- 「あたため」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。
→ P.9

上手に使用するポイント

飲み物

お願い

■指定分量を守ってください。

分量が多いと上手にあたたまりません。

分量が少ないとあたたまりすぎて焦げたり、突沸の原因になります。また、加熱後とり出したあとに、突然の沸とうによる飛びちりなどで、やけどする恐れがあります。

■牛乳びんや牛乳パックのまま加熱しないでください。

■加熱した後、少し時間をおいて取り出してください。

あたためるときのポイント

- 容器は広口のマグカップで、200mlの分量が8分目に入る大きさのものを使用してください。
- 加熱前と加熱後にかき混ぜてください。
- コーヒーは常温の物をあたためてください。
- 牛乳は冷蔵庫から出してすぐのものをあたためてください。

お酒

お願い

■指定分量を守ってください。

分量が多いと上手にあたたまりません。分量が少ないとあたたまりすぎて焦げたり、突沸の原因になります。また、加熱後とり出したあとに突然の沸とうによる飛びちりなどで、やけどする恐れがあります。

■加熱した後、少し時間をおいて取り出してください。

■容器の大きさ・形状・材質で仕上がり温度は違います。

お好みで調節してください。

上手にあたためるために

■とっくりのくびれた部分より1cm下くらいまで入れてください。

警告



飲み物は加熱しすぎない

過加熱となり、加熱中や取り出すときに突然沸とうし、やけどの原因になります。

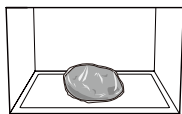
野菜をゆでる

- 野菜を洗った後の水気はそのままラップをしてください。
- ラップが重なり合う部分を下にしてテーブルプレート中央に置き、加熱します。

根菜

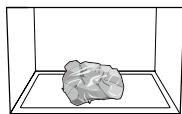
※加熱後、庫内から取り出し、ラップしたまま約5分蒸らしてください。

じゃがいも（まるごと加熱）



- 洗って、皮つきのままラップに包んでください。
- 2個以上を一緒に加熱するときは、なるべく同じ大きさのものを選んでください。

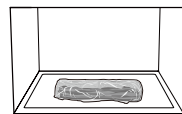
じゃがいも（切って加熱）



- 皮をむき大きさをそろえて切ってラップに包んでください。

葉菜

ほうれん草



- 葉と茎を交互に重ねてラップに包んでください。
- 太い茎には十文字に包丁を入れてください。
- アクのある野菜は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをし、冷水に取って色止めをします。

加熱時間一覧表

・調理時間は、食品の素材・量・大きさ・調理前の温度などにより異なります。

レンジ ～あたため～

	メニュー	分量	加熱時間	ラップ
冷蔵	ごはん	1杯(約150g)	約1分20秒	-
	みそ汁	1人分(約150ml)	約2分10秒	-
	カレー	1人分(約180g)	約3分40秒	○
	シチュー	1人分(約300g)	約3分40秒	○
	ポタージュスープ	1人分(約150ml)	約1分40秒	○
	焼き魚	1切(約80g)	約50秒	○
	ハンバーグ	1個(約80g)	約1分00秒	-
	コロッケ	1個(約100g)	約50秒	-
	トンカツ	1枚(約100g)	約1分10秒	-
	肉まん	1個(約120g)	約1分00秒	○
	しゅうまい	12個(約160g)	約1分30秒	○
	焼きそば	1人分(約180g)	約2分00秒	-
	野菜の煮物	1人分(約150g)	約2分00秒	-
冷凍	煮魚	1切(約100g)	約2分20秒	○
	ごはん	1杯(約150g)	約2分30秒	○
	チャーハン・ピラフ	1人分(約250g)	約4分10秒	○
	カレー	1人分(約180g)	約7分30秒	○
	シチュー	1人分(約300g)	約10分00秒	○
	ハンバーグ	1個(約80g)	約4分40秒	○
	肉まん	1個(約120g)	約1分40秒	○
	しゅうまい	12個(約160g)	約2分50秒	○

レンジ ～飲み物～

	メニュー	分量	加熱時間	ラップ
冷蔵	牛乳	1杯(約200ml)	約1分20秒	-
常温	コーヒー	1杯(約200ml)	約1分20秒	-
	お酒	1杯(約160ml)	約50秒	-

レンジ ～温野菜～

メニュー	分量	加熱時間	ラップ
じゃがいも	1個(約150g)	約3分20秒	○
さつまいも	1本(約200g)	約4分00秒	○
里いも	約100g	約2分30秒	○
にんじん	約100g	約2分30秒	○
だいこん	約200g	約4分30秒	○
ほうれん草・菊菜	約100g	約1分30秒	○
キャベツ・白菜	約100g	約1分30秒	○
かぼちゃ	約100g	約2分50秒	○
ブロッコリー	約100g	約1分30秒	○
カリフラワー	約100g	約1分30秒	○
グリーンアスパラガス	4本(約100g)	約1分30秒	○

解凍・半解凍 ～冷凍の肉、さしみ～

メニュー	重量	加熱時間		ラップ
		解凍	半解凍	
ひき肉	100g	1分00秒	1分30秒	○
薄切り肉	200g	1分30秒	1分50秒	○
いか	300g	2分30秒	3分00秒	○
まぐろ(ブロック)	400g	3分30秒	3分50秒	○
	500g	4分00秒	4分20秒	○

- ・設定は「解凍・半解凍」キーで重量を設定してください。
→ P.11
- ・解凍・半解凍がうまく出来ないときは、レンジ出力「弱」で様子を見ながら加熱してください。時間の設定は P.9 をご参照ください。

お願い

- ・少量の食品を加熱すると、発煙・発火の恐れがあります。市販の食品をあたためるときは、パッケージの記載を参考にし、様子を見ながら加熱してください。
- ・ミックスベジタブルや小さく切ったにんじんを少量であたためないでください。焦げたり、発煙・発火の原因になります。

●ラップをする

- ・しっとりさせたい食品や、はじけやすい食品にはふんわりとラップをかけてください。
(炒め物、蒸し物、煮物、冷凍した食品など)

●冷凍食品やポップコーンについて

- ・市販の冷凍食品をあたためるときは、パッケージ記載内容を参考にし、様子を見ながら加熱してください。
- ・ポップコーンはパッケージの加熱方法に従って、必ず近くで様子を見ながら加熱してください。
- ・カレー・シチューのあたためは、こびり付きを防ぐため、途中で混ぜてください。

●レトルトパウチ食品の加熱について

- ・電子レンジ加熱用以外は皿に移して加熱してください。電子レンジ加熱用は食品に表示してある時間以上に加熱しないでください。

お手入れのしかた

- ご使用後はお早めにお手入れしてください。ただし、本体が冷めてから行ってください。
- 汚れはこまめに拭き取り、いつも清潔にしてお使いください。
庫内が汚れたまま使用すると、汚れがこびりついたりさびや腐食・悪臭のもとになります。
- 長時間ご使用にならないときは、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ください。

⚠ 警告



お手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、レンジ本体が冷めてから行う
やけど・感電・けがの恐れがあります。



濡れた手で電源プラグを抜き差ししない
感電する恐れがあります。

本体

キャビネット・庫内・ドア

- **かたく絞った布で水拭きする**

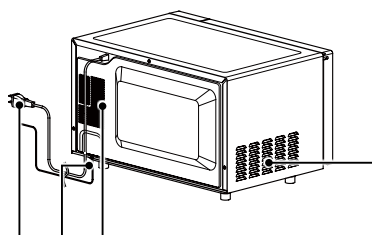
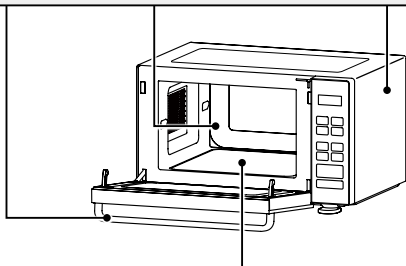
汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤をしみ込ませた布で拭きます。その後、乾いた布できれいに拭き取ってください。

住宅家具用洗剤（弱アルカリ、アルカリ、弱酸性、酸性など）、オーブנקリーナー・ガラスクリーナー、クレンザー・漂白剤、アルコール・ベンジン・シンナーなどは使用しないでください。

変形・変色・故障などの恐れがあります。

- **お手入れに、金属たわし・金属ブラシは使用しない**

傷や割れなど、破損の原因になります。



テーブルプレート

- **テーブルプレートの汚れは濡れふきんですぐに拭き取ります。**

汚れがついたまま、調理すると、焦げて焼きつき、落ちにくくなります。

- **テーブルプレートの黒色のゴムは強くこすらないでください。**

- **衝撃を与えないでください。**

傷がついたり、割れることがあります。

排気口・吸気口・アース端子・電源プラグ

- **やわらかい布でから拭きする**

乾いた布で定期的にほこりを取り除いてください。

⚠ 注意



食品カスや水・洗剤などを、レンジ本体のすき間に入れない
故障の原因になります。



食品カスや油などがついたまま加熱しない

バターやチーズなど、油脂分の多い食品が庫内に付着したまま使用すると、発煙・発火の原因になります。

お料理がうまくできない

症状		原因・対応
ごはんやおかずなど	仕上りが熱すぎる	- 解凍 / 半解凍であたためる分量が少なすぎませんか。一度にあたためられる分量は約 100g 以上です。 - 市販の食品をあたためるときはパッケージの記載を参考に、様子を見ながら加熱してください。
	食品があたたまらない	アルミホイルで覆われていると加熱されません。
	ごはんがパサつく	加熱前に霧を吹いたり、水を少量かけるとしっとりと仕上がります。
	汁ものをあたためると熱い部分とぬるい部分がある	加熱後にかき混ぜてください。
	タレが飛び散る	- 加熱前にラップをかけてください。 - 付属のタレは外してください。
	焼き魚やフライが上手にあたたまらない	重ならないように平らに並べてください。
	煮汁が飛び散る	汁気を切り、深めの容器に入れて加熱してください。
	フライや天ぷらがべとつく	ペーパータオルを敷いた耐熱容器の上に並べてください。
	加熱ムラがある	食品の厚みが不均一だと、加熱ムラになります。
野菜	加熱ムラがある	- かぼちゃ・じゃがいもなどは大きさをそろえてください。 - ほうれん草などは茎と葉を交互に重ねます。
	野菜が乾燥気味になる	野菜を洗い、水気を切らずにラップに包んでください。
飲み物	熱くなりすぎる	- 容器に少ししか入れないと沸とうする場合があります。容器の7～8分目まで入れてください。 - 上手くあたたまらない場合は、あたためで様子を見ながら加熱してください。
	容器の上の方と下の方では、温度が異なる	加熱前と加熱後によくかき混ぜてください。
	牛乳が熱くなりすぎる	- 加熱時間の目安は 200ml を基準にしています。→ P.12 ～ 13 - 熱すぎる場合は加熱時間を短く設定してください。
解凍	上手に解凍できない	- 食品の厚みや形が不均一だと、部分的に加熱されやすくなります。 - 解凍するときには、同じ種類、大きさをそろえてください。 - レンジ出力「弱」で様子を見ながら加熱してください。

故障かな？と思ったら

症状	原因・対応
電源プラグをコンセントに差し込んでも、何も表示しない	ドアを開けると電源が入り、表示部に「0:00」が点灯します。 「0:00」表示のまま放置すると、約 5 分後に自動的に消灯します。
まったく動かない	ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか。 電源プラグが抜けていませんか。 ドアを開けたとき、表示部に「0:00」が表示されますか。 ⇒ドアを開けてください。(待機電力 節約機能 → P.6) それでも動かないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。
食品があたたまらない	食品がアルミホイルで覆われていませんか。
運転中、「カチカチ」や「ポコン」という音がする	異常ではありません。 ⇒出力を切り換えるスイッチの動作音です。 ⇒熱により庫内壁面が膨張し、音が鳴ることがあります。
加熱後、何度もブザー音が鳴る	異常ではありません。 ⇒食品の取り忘れをお知らせするブザー音です。 加熱終了後、1 分ごとにブザー音が鳴ります。(5 分間)
火花・異常音が出る	金属製の容器や金銀模様のある容器、金串などを使用していないですか。 ミックスベジタブルや小さく切ったにんじんを少量であたためていませんか。 庫内壁面やドアにアルミホイルが触れていませんか。 庫内が汚れていませんか。→ P.14
何もしていないのにカチッと音がする	異常ではありません。 ⇒電源が切れる音です。
煙やいやなにおいがする	庫内が汚れていませんか。→ P.14
ドアがくもり、水が落ちる	食品から出た水蒸気により、ドアの内側がくもることがあります。 また、食品から出た水蒸気が多い場合、ドアの内側に水滴がつき、レンジ本体の外部に落ちることがあります。 ⇒かたく絞った布で拭き取ります。

正常に動作しない場合は、上記内容をご確認ください。それでも異常があるときは使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店にご相談ください。

仕様

電源	AC100V、50/60Hz 共用
外形寸法	幅 470 × 奥行 350 × 高さ 285 mm
庫内有効寸法	幅 329 × 奥行 315 × 高さ 180 mm
コードの長さ	約 1.4 m
質量	約 13.5 kg
消費電力	900 W (50Hz) / 1200 W (60Hz)
高周波出力	500 W (50Hz) / 600 W (60Hz)、400 W 相当
発振周波数	2450 MHz
区分名	A
電子レンジ機能の年間消費電力量	56.9kWh/ 年
年間待機時消費電力量	3.2kWh/ 年
年間消費電力量	60.1kWh/ 年

- 年間消費電力量 (kWh/ 年) は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定法による数値です。「区分名」も同法に基づいています。
- 実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。
- この製品は日本国内用に設計されているため、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.
No product service is available outside of Japan.

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

1. 保証書

- この取扱説明書には保証書が付いています。
- 保証書は必ず「お買い上げ日、販売店名」等の記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後大切に保管してください。
- この電子レンジの保証期間は、お買い上げいただいた日から 1 年です。
ただし発振管（マグネトロンのみは2年間です）その他、詳しくは保証書をご覧ください。
- 一般家庭用以外に使用される場合は除きます。

2. 修理を依頼されるときは

- 保証期間中は商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。
保証書の記載内容により無料修理いたします。
- 保証期間が過ぎているときはお買い上げの販売店にご相談ください。
修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
- 修理料金は技術料、部品代などで構成されています。

技術料	故障した商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。

3. 補修用性能部品の保有期間

- 電子レンジの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後 8 年です。
- 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。

4. 部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
- 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。

5. ご転居のときは

- この製品は 50Hz/60Hz 共用です。電源周波数の異なる地域へお引越しされても、そのままお使いいただけます。その場合、適度な加熱時間が変わるので注意してください。
- ご使用の際には、必ずアース線を取り付けてください。

6. アフターサービスについてご不明の場合

- アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

6. 修理、お取り扱い、お手入れについてご不明な点は

お買い上げの販売店へご相談ください。

販売店にご相談ができない場合は、下記のご相談窓口へ

株式会社 良品計画

お客様室  0120-14-6404

日伸工業サポートセンター

 0570-055-255
受付時間：平日 10:00～17:00

※良品計画「お客様室」は株式会社 良品計画が運営しております。 ※PHS・IP電話など一部の電話からのご利用はできません。

※上記のお客でご相談窓口の名称、電話番号は変更することがありますので、ご了承ください。

お客様の個人情報のお取り扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。なお、お客さまが当社にお電話でご相談、ご連絡いただいた場合には、お客さまのお申し出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。

<利用目的>

- お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理の対応のみを目的として利用します。なお、この目的のために株式会社 良品計画や日伸工業 株式会社および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

<業務委託の場合>

- 上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせるとともに、適切な管理・監督をいたします。

愛情点検

★長年ご使用の電子レンジの点検を！



ご使用の際
このような
ことはあり
ませんか？

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- スタートしても食品が加熱されない。
- 異常なおいがしたり煙が出る。
- 電子レンジにさわると電気を感ずる。
- ドアや庫内に著しい変形がある。
- 自動的に切れないときがある。
- その他の異常・故障がある。



ご使用
中 止

このような症状の
ときは、故障や事
故防止のため、コ
ンセントから電源
プラグを抜いて必
ず販売店にご相談
ください。

無料修理規定

この保証書は、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。
お買いあげの日から下記保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルその他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容にもとづき、お買いあげの販売店が無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買いあげの販売店にご依頼ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
- イ. 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
 - ロ. お買いあげ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
 - ハ. 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変ならびに塩害、公害、ガス害（硫化ガス等）や異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）、その他の外部要因による故障または損傷。
 - ニ. 業務用としての使用、車両・船舶への搭載等一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
 - ホ. 適切な使用、維持管理を行わなかったことによる該当品の不具合。
 - ヘ. 昆虫類や小動物等の侵入が起因する故障または損傷。
 - ト. 本書の提示がない場合。
 - チ. 本書にお買いあげ日、お客様名、取扱販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
 - リ. ご使用に伴う変色、汚れ、キズ等。
2. 保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料は、お客様のご負担となることがあります。
3. ご転居の場合は事前にお買いあげの販売店にご相談ください。
4. ご贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、「お客様ご相談窓口」（18ページ）をご覧くださいのうえ、もよりの窓口にお問い合わせください。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。 Effective only in Japan.
6. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。

無印良品 MJ-SER18A		保証書	持込修理
型番	MJ-SER18A		この保証書は、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。 お買いあげの日から左記保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルその他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容にもとづき、お買いあげの販売店が無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買いあげの販売店にご依頼ください。 お客様お名前、ご住所、お買いあげ日の記入、および保証書貼付用レシートのない場合は無効となりますから必ずご確認ください。 お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を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。
お客様	ふりがな お名前	電話	
	様 ご住所		
保証期間	お買いあげ日 年 月 日より	本体は1年間 ただし消耗品は除く	
保証書貼付用レシート貼付欄			
修理メモ			

レシートが未貼り付けの場合は無効です。
※ネットストアご購入の場合、お買いあげ日シール（店舗印）の同梱はございません。
お買いあげ日は、ネットストアマイページ「注文履歴」にてご確認ください。
●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買いあげの販売店または「お客様ご相談窓口」（18 ページ）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詳しくは、17 ～ 18 ページの「アフターサービスについて」の項をご覧ください。

販売元: 株式会社 良品計画

製造管理元: 日伸工業 株式会社

〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3

〒577-0836 大阪府東大阪市洪川町3-2-11

お客様室  0120-14-6404