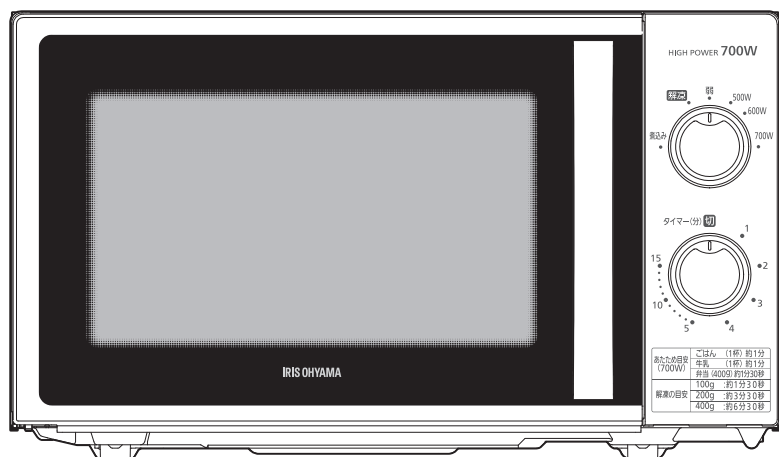


電子レンジ

KMG-T177-5 / KMG-T177-6

取扱説明書



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

保証書付 (裏表紙)

このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- 使用する前に「安全上の注意」を必ずお読みください。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。
- 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

もくじ

ご使用の前に

安全上の注意	2
使用上の注意	6
各部の名称	7
使える容器・使えない容器	8

取り扱いかた

準備	9
使いかた	10
調理の目安	12
お手入れ	14

こんなときには

故障かな？と思ったら	15
仕様	17
保証とアフターサービス	18
転居するときは	19
保証書	裏表紙

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよく読んでいただき、正しく使用してください。
人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

図記号の意味



注意を示す記号です。



禁止を示す記号です。



必ず行うことを示す記号です。



危険

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う
おそれが高い、差し迫った内容を示しています。



分解禁止

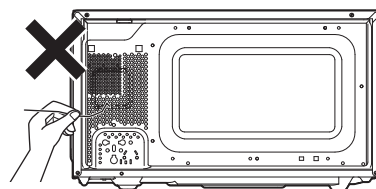
- 分解・修理・改造をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理
技術者以外の方が修理を行うことは危険
です。
修理については、お買い上げの販売店また
は修理専用コールにご相談ください。



- 周波数(50Hzまたは60Hz)の異なる
電源で使用しない
製品が破損し、火災や感電の原因になりま
す。



- 吸気口・排気口や製品のすきま、庫内
の開閉口に、異物を入れない
火災・感電・けがの原因になります。
異物が入ったときは、お買い上げの販売店
または修理専用コールにご相談ください。



警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う
おそれがある内容を示しています。

電源プラグ・電源コードは正しく使う



- 電源プラグのほこりは定期的にとる
ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良に
なり、火災・感電の原因になります。
- 電源プラグはコンセントの奥まで確実
に差し込む
ショートによる火災・感電の原因になりま
す。
- 電源は交流100V、定格15A以上の
コンセントを単独で使う
火災の原因になります。



プラグを抜く

- 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
感電やけがの原因になります。
ただし、使用后1分は冷却のため、電源プ
ラグを抜かないでください。



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・けがの原因になります。



- 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
ショートによる火災・感電の原因になり
ます。電源コードが破損したときは、修
理専用コールへお問い合わせください。
- 電源コードをたばねて通電しない
過熱して、やけど・火災の原因になります。
電源コードは、必ずのばして使用してくだ
さい。
- 持ち運び時や収納時に電源コードを
引っ張らない
火災・感電の原因になります。
- 電源コードを傷つけない
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ
張る、ねじる、重いものを載せる、挟み
込むなどしないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因
になります。



アースを
必ず接続

- **アースを必ず取り付ける**
故障したり漏電したりしたときに、感電のおそれがあります。

次のような場所で使用する場合は、法律でアース工事（D種接地工事）が義務付けられています。

- **湿気の多い場所**
土間・コンクリート床・貯蔵室など
飲食店の厨房など
- **水気のある場所**
洗い場など水を扱うところ
水滴が飛び散るところ
地下室など結露しやすいところ



- **水気が多いところで使用する場合は、漏電遮断器を設置する**

水気が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。（ご家庭の分電盤に設置されていることがあります。）

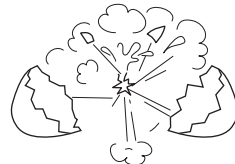
詳しくは、お買い上げの販売店または電気工事店にご相談ください。



- **アース線は、ガス管や水道管、電話線や避雷針のアース線には絶対に接続しない**
爆発・火災の原因になります。



- **卵は必ず割りほぐしてから加熱する**
- **殻や膜付きの食材は必ず切れ目を入れる**
- **びんや密封容器のふたは必ず外してから加熱する**
破裂して、けがややけどの原因になります。



- **乳児のミルクやベビーフード、介護食などをあたためるときは、加熱後かき混ぜて温度を確認する**
やけどのおそれがあります。



- **缶詰・びん詰め・袋詰め・レトルト食品・真空パック食品は加熱しない**
破裂のおそれがあります。必ず別容器に移し替えてから加熱してください。

- **ゆで卵、目玉焼きなどは加熱しない**
爆発して大変危険です。



調理中は

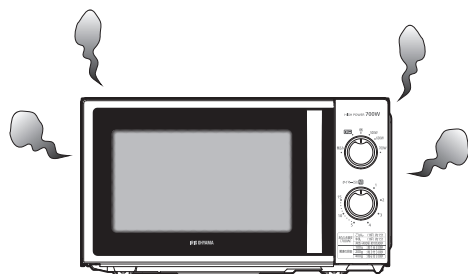


- **調理中はそばを離れない**
食材が発煙・発火することがあるので、注意してください。



- **繊維質の多い食材・小さく切った食材・少量の食材は発火することがあるので、注意する**

ラップをする、加熱し過ぎないなど注意して調理してください。



- **屋外で使用しない**
- **壁や家具、カーテンなど、燃えやすいものの近くで使用しない**
- **畳・じゅうたん・テーブルクロスなど熱に弱いものの上で使用しない**
火災の原因になります。

飲み物などの加熱時は



- **加熱し過ぎないように注意する**
- **加熱前・加熱後はスプーンなどでかき混ぜる**

飲み物や油脂分の多い液体（生クリームなど）は、加熱後取り出すときに突然沸騰して飛び散ることがあり、やけどの原因になります。

加熱し過ぎたときは、庫内で冷ましてから取り出してください。



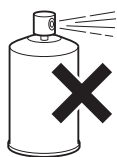
水ぬれ禁止

- **水まわり、風呂場など湿気のある場所では絶対に使用しない**
- **本体を水につけたり、本体に水をかけたりしない**
火災・感電の原因になります。

安全上の注意 つづき



- スプレーをかけない
(殺虫剤、整髪料、潤滑油など)
- 引火性のもの(灯油・ガソリン・シンナーなど)、可燃性のもののそばで使わない
- 油煙の舞う場所や近くで使用しない
火災の原因になります。



- 子どもなど取り扱いに不慣れな人だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない
- 乗ったり寄りかかったりしない
感電・やけど・けがなどの原因になります。
- 扉に無理な力を加えない
変形して電波もれにより人体に被害を及ぼしたり、火災の原因になります。



プラグを抜く

- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、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
- 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
- ➔ 使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。



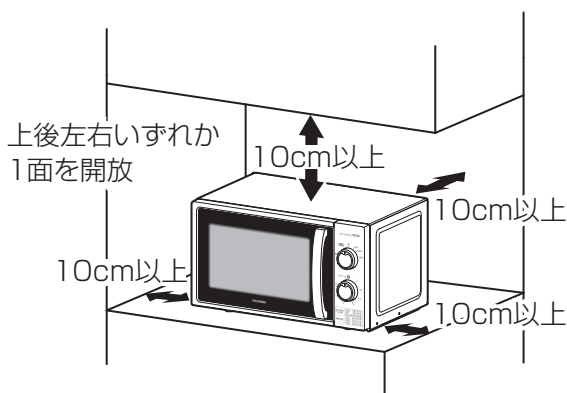
注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。

安全に設置する



- 水平で安定した場所で使用する
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。
- 壁・家具・カーテンなどから図に示す距離を離す
壁・家具・カーテンの損傷・汚損、さらにせまい場所に設置すると、過熱・火災の原因になります。風通しが良く、水などのかからないところに設置してください。



- 肩より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、けがややけどの原因になります。



- 本体が転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくても使用しない
- 扉が損傷したときは使用しない
感電や電波もれによる人体への被害のおそれがあります。点検・修理は、お買い上げの販売店または修理専用コールへご依頼ください。
- 扉にもものを挟んだまま使用しない
誤動作して電波もれにより人体に被害を及ぼしたり、過熱して火災の原因になります。



プラグを抜く

- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 長期間使わないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く
絶縁低下により、火災・感電の原因になります。



- 庫内は常にきれいにする
発火するおそれがあります。また、庫内が損傷すると、電波もれなど危険な状態になるおそれがあります。

加熱禁止



- レンジで金属容器や金串、アルミホイルは使用しない
放電・火花・過熱・やけどの原因になります。
- 鮮度保持剤（脱酸素剤）を入れたまま加熱しない
火災の原因になります。
- 庫内が空のまま加熱しない
過熱して火災の原因になります。

加熱中・加熱後は



接触禁止

- 高温になっている部分にさわらない
加熱中・加熱後しばらくは、容器・扉・庫内などが熱くなっていることがあるので、やけどのおそれがあります。
食器を取り出すときは、ミトンやふきんなどを使用してください。



高温注意

- ラップを外すときは注意する
蒸気でやけどするおそれがあります。



- 衣類の乾燥や、ふきん・テーブル拭きなどの乾燥・消毒・殺菌など、調理以外の用途に使用しない
火災や異常動作の原因になります。
- 業務など家庭用以外で使用しない
本製品は家庭用として設計されています。業務など家庭用以外の用途に使用すると、火災などの原因になります。

食材が発煙・発火した場合は



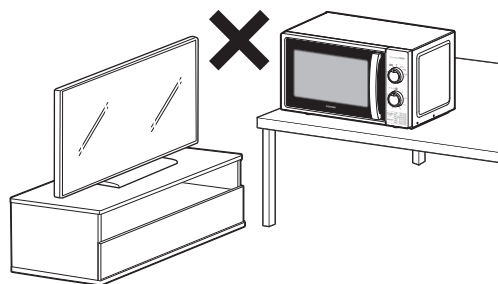
- 扉を開けない
食材が発火した場合は、すぐに調理を中止し、電源プラグを抜いて、炎が消えるまで扉を開けないでください。空気が流れ込み、炎が大きくなります。
また、扉に水をかけないでください。ガラス窓が割れることがあります。



- 丸皿に衝撃を加えない
破損して、けがの原因になります。

使用上の注意

- ラジオやテレビに近づけないでください。
ラジオやテレビにノイズが入る場合があります。



- 無線LAN機器から離してください。
無線LANの通信機能が低下する場合があります。
- 本製品は家庭用として設計されています。業務など家庭用以外の用途に使用すると、短期間での破損・故障の原因になります。
- 加熱中は加熱むらを抑えるためにターンテーブル(丸皿)が回ります。回転方向は調理のたびに変わることがあります。

廃棄について

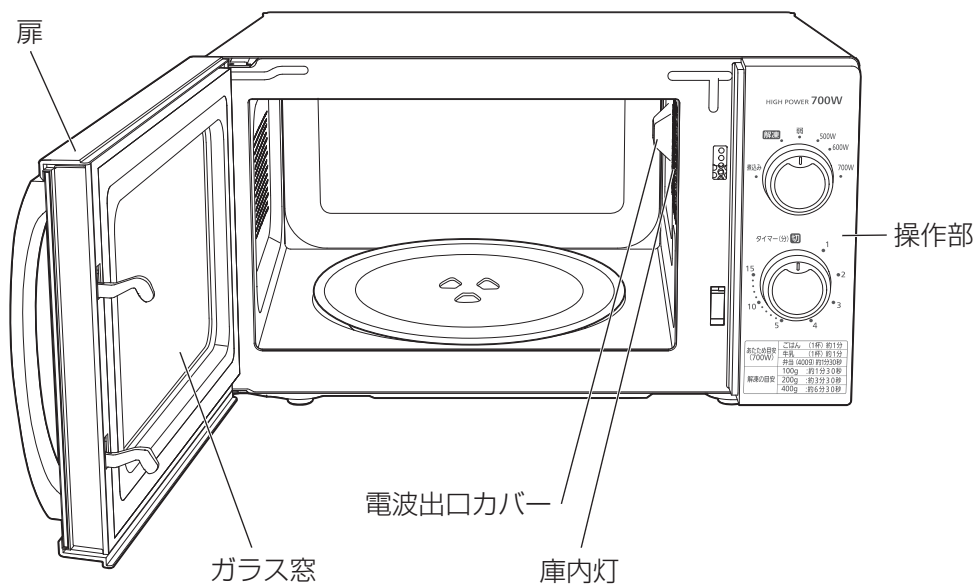
- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

保護装置について

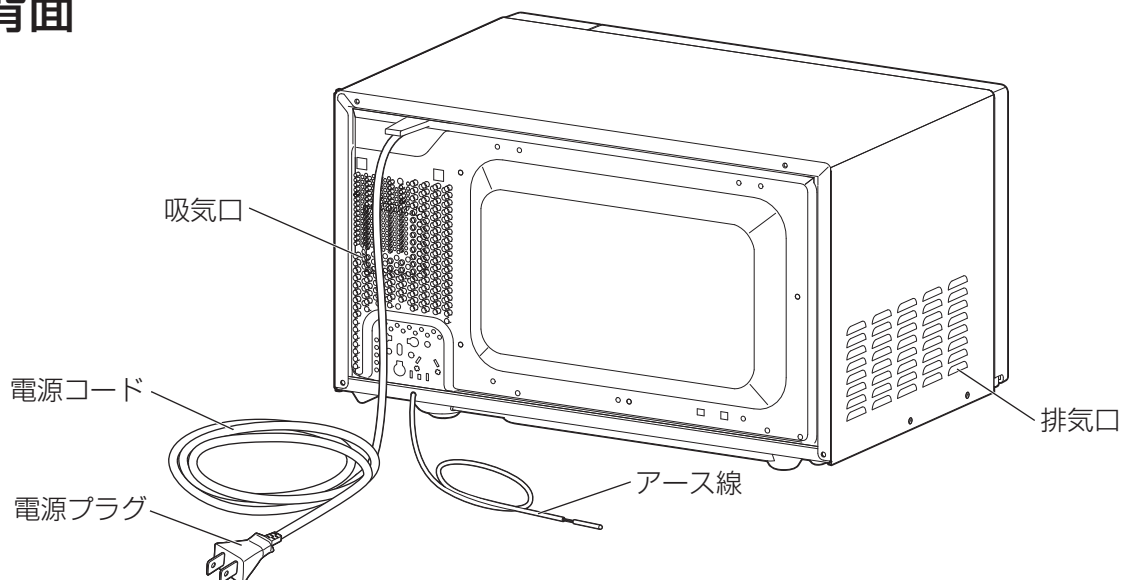
- 連続使用したり、水分の少ない食材を加熱したりすると、過熱による故障を防ぐための保護装置が働いて、運転が自動停止することがあります。
保護装置が働いたときは、30分ほどお待ちください。保護装置が解除され再び使用できるようになります。

各部の名称

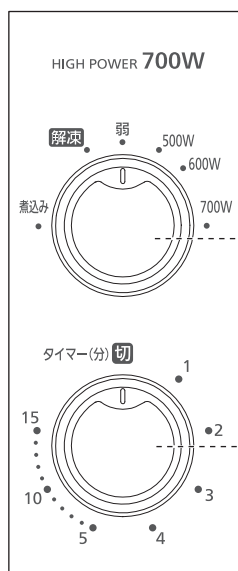
■庫内



■背面



■操作部



出力切替つまみ
調理に合わせて切り替えます。

タイマーつまみ
調理時間を設定します。

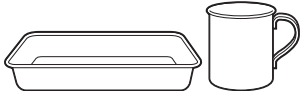
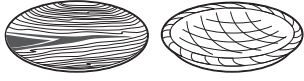
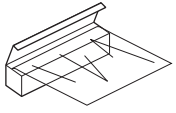
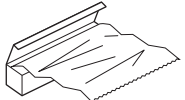
■付属品

※破損したり、紛失したりしたときは、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。



丸皿（ガラス）
回転軸に載せて使います。

使える容器・使えない容器

ガラス	耐熱性がある 	○ 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 	✕ 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 (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。 ・ふたは、熱に弱いものがあるので、耐熱温度を確認してください。
	耐熱性がない (耐熱温度：140℃未満) 	✕ 使えません ・熱で変形するものも使えません。(発泡スチロール・ポリスチレン・ポリエチレン・フェノール樹脂・メラミン樹脂・ユリア樹脂など)
陶磁器・漆器	陶器・磁器 	○ 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。
	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。
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、針金に入ったものも使えません。
その他	紙・木・竹 	✕ 使えません ・加熱し過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。
	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ので使えません。
	アルミホイル 	✕ 使えません ・放電・火花・過熱・やけどの原因になります。

準備

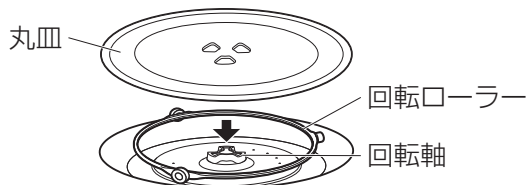
1 4ページの「安全に設置する」にしたがって、設置する

2 扉を開けて、傷防止用のビニールシートを外す

1. 扉固定用のテープを外します。
2. 扉を開けて、傷防止用のビニールシートを外します。
3. 丸皿を取り出し、梱包材を外します。

3 丸皿をセットする

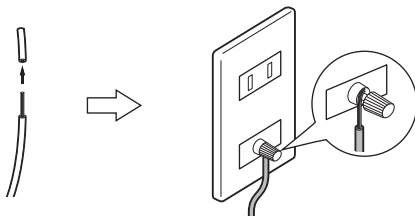
- ・ 回転軸のビニールシートを外してください。
- ・ 回転ローラーの上に丸皿を載せます。
- ・ 丸皿下面の突起が、回転軸にかみ合うように調整してください。



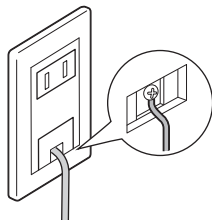
4 アースを接続する

アース端子付きコンセントがある場合

- ・ アース線先端の絶縁被覆を剥き取り、導線部分をアース端子に差し込んで固定します。

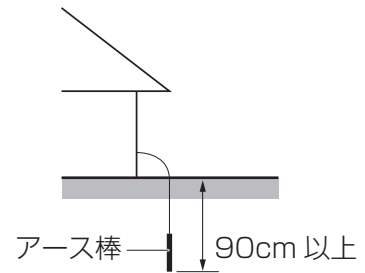


- ・ ふた付きの場合は開けてつないでください。



アース端子付きコンセントがない場合

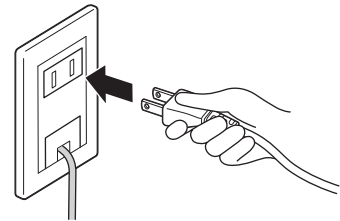
- ・ アース棒の設置が必要です。販売店または電気工事店に相談してください。



警告

- ガス管や水道管、電話線や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。

5 電源プラグをコンセントに差し込む

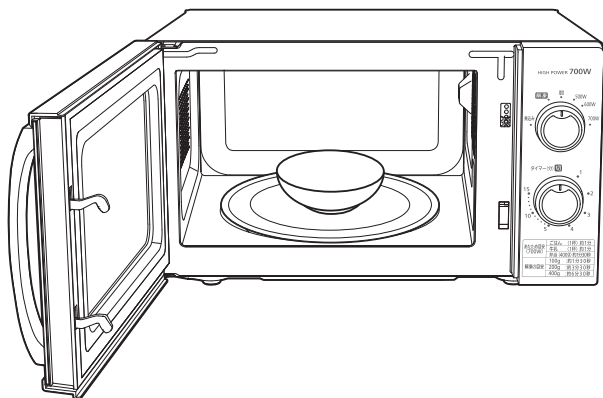


使いかた

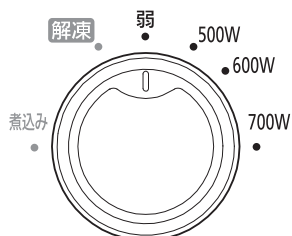
■あたため

- 量が多いときは、適量に分けて加熱してください。
- ごはんやカレーなどは、平たく均一に1人前ずつ冷凍しておくと、上手にあたためることができます。
- ラップの使いかたについては8ページ、13ページを参照してください。
- ゆで野菜を作るときには13ページを参照してください。

1 食品を容器に入れ、丸皿の中央に置いて扉を閉める



2 出力切替つまみをお好みの出力に合わせる



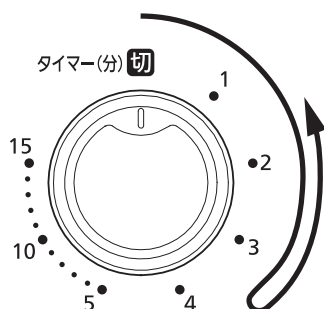
弱(300W相当)：固く凍ったアイスクリームをやわらかくしたり、バターやチョコレートを溶かすなどのあたため

500W：市販の冷凍食品などのあたため

600W、700W：料理や飲み物のあたため

3 タイマーつまみを回して加熱時間を設定する

- ・庫内灯が点灯して加熱がスタートします。
- ・15分まで設定できます。
- ・短い時間に設定するときは、つまみを3以上まで回してから戻してください。



4 できあがり

- ・「チーン♪」と鳴って庫内灯が消えたらできあがりです。
- ・途中で加熱をやめたいときは、必ずタイマーつまみを切に戻して止めてください。



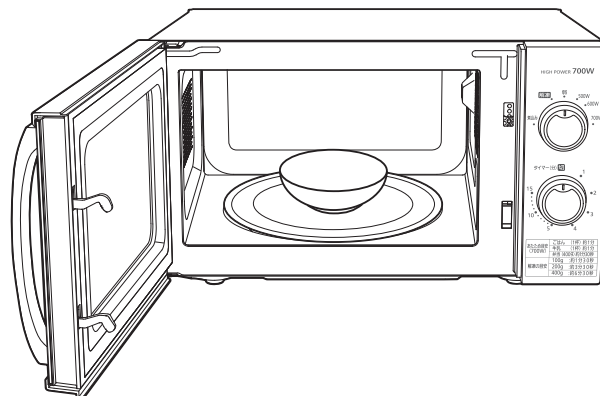
注意

- 加熱後は容器が熱くなるので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

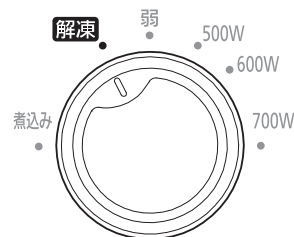
■解凍

- 食材は3cm以内に厚さをそろえてください。
- 解凍しかかっている食材は仕上がりにむらが出て、一部が煮えてしまうことがあります。解凍する直前まで冷凍庫から出さないでください。
- 少量の食材(100g未満)は、煮えや変色のおそれがあるので解凍はできません。

1 食材を容器に入れ、丸皿の中央に置いて扉を閉める

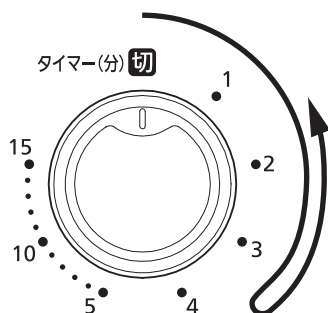


2 出力切替つまみを解凍に合わせる



3 タイマーつまみを回して解凍する時間を設定する

- ・ 操作部の下部の**解凍の目安**を参考にして、時間を設定してください。
- ・ 庫内灯が点灯して解凍がスタートします。
- ・ 短い時間に設定するときは、つまみを**3**以上まで回してから戻してください。



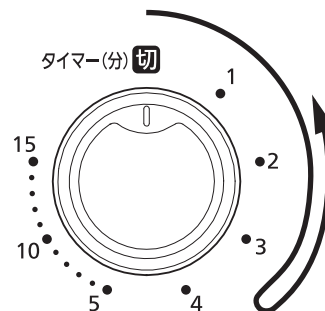
※ 時間は解凍の目安を参照

4 できあがり

- ・ 「チーン♪」と鳴って庫内灯が消えたらできあがりです。
- ・ 途中で解凍をやめたいときは、必ずタイマーつまみを**切**に戻して止めてください。

3 タイマーつまみを回して煮込む時間を設定する

- ・ 庫内灯が点灯して煮込みがスタートします。
- ・ 短い時間に設定するときは、つまみを**3**以上まで回してから戻してください。



※ 時間はメニュー例を参照 (→P13、14)

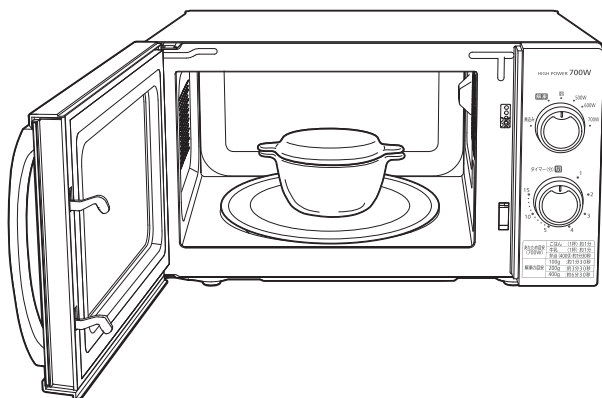
4 できあがり

- ・ 「チーン♪」と鳴って庫内灯が消えたらできあがりです。
- ・ 途中で加熱をやめたいときは、必ずタイマーつまみを**切**に戻して止めてください。

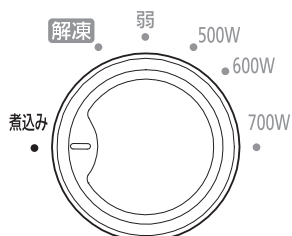
■ 煮込み

- 量が多いときは、適量に分けて加熱してください。

1 食材を容器に入れ、丸皿の中央に置いて扉を閉める



2 出力切替つまみを煮込みに合わせる



調理の目安

レンジ700Wで加熱する場合の目安です。

■あたため

食品・食材	分量	ラップ	加熱時間	メモ
ハンバーグ	1個 (80g)	—	約1分	
ハンバーグ (冷凍)	1個 (80g)	する	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、先にたれを塗る
てんぷら・フライ	1人前 (150g)	—	約1分	キッチンペーパーやてんぷら敷紙の上に、重ならないように並べる
 注意 ●いかは、はじけることがあるので加熱時間は控えめにしてください。				
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 また、ぱさついているときはサラダ油かバターを少し混ぜる
ピラフ (冷凍)	1人前 (250g)	する	約4分30秒	あらかじめ、ほぐしておく
ごはん (冷凍)	1杯 (150g)	する	約2分30秒	
焼きおにぎり (冷凍)	1個 (80g)	する	約1分	
おにぎり	1個 (80g)	—	約30秒	
まんじゅう	1個 (65g)	—	約20秒	あんが熱くなるので、控えめに加熱する
肉まん・あんまん	1個 (110g)	する	約40秒 (冷凍品は約1分～1分30秒)	底の紙を取って、さっと水にくぐらせ、1個ずつゆったりとラップに包む
 注意 ●あんまは、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・発火のおそれがあります。				
しゅうまい (冷凍)	1袋 (230g)	する	約3分	両面に水をふりかける
みそ汁	1杯 (150g)	する	約1分	加熱前と加熱後にかき混ぜる
煮物	1人前 (200g)	する	約1分30秒	
カレー・シチュー	1人前 (200g)	する	約1分30秒	加熱後かき混ぜる
丼物	1人前 (350g)	する	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本 (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	—	30～60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ので、食べる直前に加熱する
今川焼き (冷凍)	1個 (90g)	する	約1分30秒	
ミックスベジタブル (冷凍)	100g	する	約1分30秒	
 注意 ●小さく切ったにんじんなどを少量だけ加熱すると火花が出ることがあります。100gより少ないときは、大きめの容器に野菜がひたるくらいの水を入れ、ラップをして加熱してください。 (にんじん50g+水50mLで約2分)				
里いも (冷凍)	300g	—	約10分	

※ レトルト食品などで出力設定が推奨されている場合は、出力切替つまみで出力を切り替えてください。

ラップの使いかた

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、はじけるおそれのあるもの
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・食材に沿わせます。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。

■ゆで野菜

食材	分量	ラップ	加熱時間	メモ
じゃがいも さつまいも	150g	する	約3分	丸ごと加熱するときは、丸皿の中央を避けて置く
にんじん	200g	—	約6分	用途に合わせて切り、容器に入れてひたるくらいの水を加える
だいこん	200g	する	約4分	大きさをそろえる
キャベツ・白菜	200g	する	約2分30秒	太い芯はあらかじめそいでおく
ほうれん草	200g	する	約2分	葉と茎を交互に重ねてラップに包む
カリフラワー ブロッコリー	200g	する	約2分30秒	小房に分け、あらかじめ食塩水につけておく
グリーンアスパラガス	200g	する	約2分30秒	根元の固い皮を取り、あらかじめ軽く塩でもんでおく

**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、加熱し過ぎないなど、注意して調理してください。

**注意**

● 加熱時間は目安であり、分量や調理状態により異なります。必要以上に加熱すると、発煙・発火の原因になりますので注意してください。

■メニュー例 「煮込み」モードを使った料理例

カレーライス

- 材 料 (2人分)**
- | | |
|------------------------|------------------------|
| ・ 牛薄切り肉……………150g | ・ にんじん……………1/2本(約100g) |
| ・ じゃがいも……………2個(約130g) | ・ カレールウ……………70g |
| ・ たまねぎ……………1/2個(約150g) | ・ 水……………400mL |
- 作りかた**
- ①牛肉は3～4cm幅に切る。じゃがいも、にんじんは、一口大に乱切りにし、たまねぎはくし切りにする。カレールウは刻んでおく。
 - ②深めの耐熱容器に牛肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、水を入れ、落しぶたをしてさらにふたをする。
 - ③[700W]で約10分加熱した後、[500W]で約10分加熱する。様子を見ながら5～10分追加で加熱する。
 - ④アクを取り、カレールウを加えてよく混ぜて溶かす。
 - ⑤ふたをして[煮込み]で15分加熱し、全体をかき混ぜる。

肉じゃが

材 料 (2人分)

・牛薄切り肉……………100g
 ・じゃがいも……………2個(約130g)
 ・たまねぎ……………1/2個(約150g)
 ・にんじん……………1/2本(約100g)

水……………200mL
 砂糖……………20g
 ・① { うすくちしょうゆ……………大さじ2
 酒……………大さじ2
 みりん……………大さじ2

作りかた

①牛肉は3～4cm幅に切る。じゃがいも、にんじんは一口大に切り、たまねぎはくし切りにする。

②深めの耐熱容器に①と①を入れ、落としぶたをしてさらにふたをする。

③[700W]で約10分加熱した後、[500W]で約10分加熱する。全体を軽く混ぜ、さらに[煮込み]で15分加熱する。

※じゃがいもは加熱し過ぎると崩れてしまう場合があります。

[500W]での加熱が終わった段階で竹串を刺して軽く手応えが残るくらいが加熱の目安です。

お手入れ



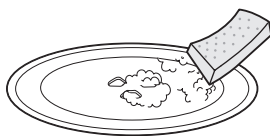
- お手入れは、必ず本体が冷めてから行ってください。
- 食材の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。火災の原因になります。

- 使用後は早めにお手入れしてください。
- みがき粉、たわし、シンナー、ベンジンなどは使用しないでください。

丸皿

薄めた台所用中性洗剤で洗い、水で流す

- ・洗った後、よく乾かしてください。

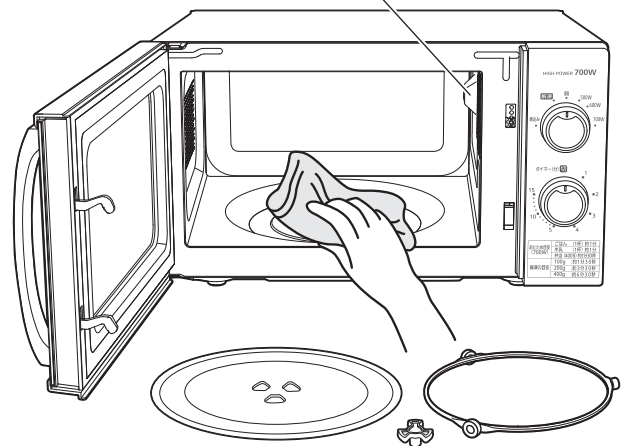


本体・庫内

よく絞ったふきんで拭く

- ・汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭いた後、固く絞った布などで洗剤分を拭き取ってください。

電波出口カバー



注意

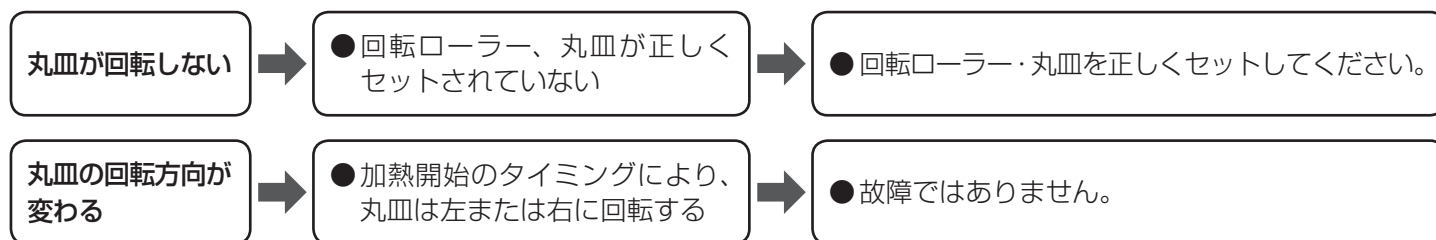
- 電波出口カバーは汚れがついたままにしないでください。火災の原因になります。

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	考えられる理由	処 置
タイマーつまみを回しても動作しない	●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。
	●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。
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	●他の電気製品のスイッチを切る、別な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	●扉がしっかり閉まっていない	●扉をしっかり閉めてください。
加熱中に停止する	●保護装置が働いた（連続使用したり、水分の少ない食材を加熱したりすると、保護装置が働く）	●保護装置が復帰するまで、約30分お待ちください。（→P6）
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	●加熱をコントロールしている	●故障ではありません。そのまま使用してください。
加熱中に「カチッ」という音をする		
火花が出る	●アルミホイルを使用している	●アルミホイルは使用しないでください。（→P8）
	●金銀模様のある容器を使用している	●金銀模様のある容器は使用しないでください。（→P8）
	●庫内に食品かすなどが付着している	●庫内壁面をお手入れしてください。（→P14）
加熱中、扉に水滴がついたり落ちたりする	●食品から出た水蒸気が扉に結露する	●ふきんで拭き取ってください。

故障かな？と思ったら つづき



それでも解決できないときは

お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。



警告

● 自分で分解・修理・改造しないでください。

仕様

品番	KMG-T177-5	KMG-T177-6
電圧	AC 100V	
定格周波数	50Hz	60Hz
定格消費電力	1,100W	
定格高周波出力	700W、600W、500W、弱(300W相当)、 解凍(200W相当)、煮込み(120W相当)	
発振周波数	2,450MHz	
タイマー	15分	
外形寸法（ハンドル、突出部を除く）	幅455×奥行315×高さ265 mm	
加熱室の有効寸法	幅305×奥行280×高さ175 mm	
丸皿径	245mm	
庫内総容量※1	約17L	
製品質量	10.5kg	
区分名※2	A	
電子レンジ機能の年間消費電力量※3	59.6kWh / 年	58.9kWh / 年
年間待機時消費電力量※3	0.0kWh / 年	
年間消費電力量※3	59.6kWh / 年	58.9kWh / 年

※1 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。

※2 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。

※3 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。

コンセントに電源プラグを接続して使用していない状態（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。

長年ご使用の電子レンジの点検を！		
	愛情点検	故障や事故防止のため、すぐに運転を停止し、電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店またはアイリスコールに点検修理をご相談ください。
	こんな症状はありませんか ●丸皿が回転しない ●つまみを回しても、加熱しないときがある ●電源プラグ・電源コードが異常に熱くなったり、変色したり、こげくさいにおいがする ●電源コードに破れがある ●扉にガタや変形がある ●触れるとピリピリ電気を感ずる ●その他の異常や故障がある	

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。

保証書がないと、保証期間内でも代金を請求させていただく場合がありますので、大切に保管してください。

■ 保証期間

保証期間は、お買い上げ日より1年間です。

保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

■ 保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店または修理専用コールにご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品の製造打ち切り後、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。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

転居するときは

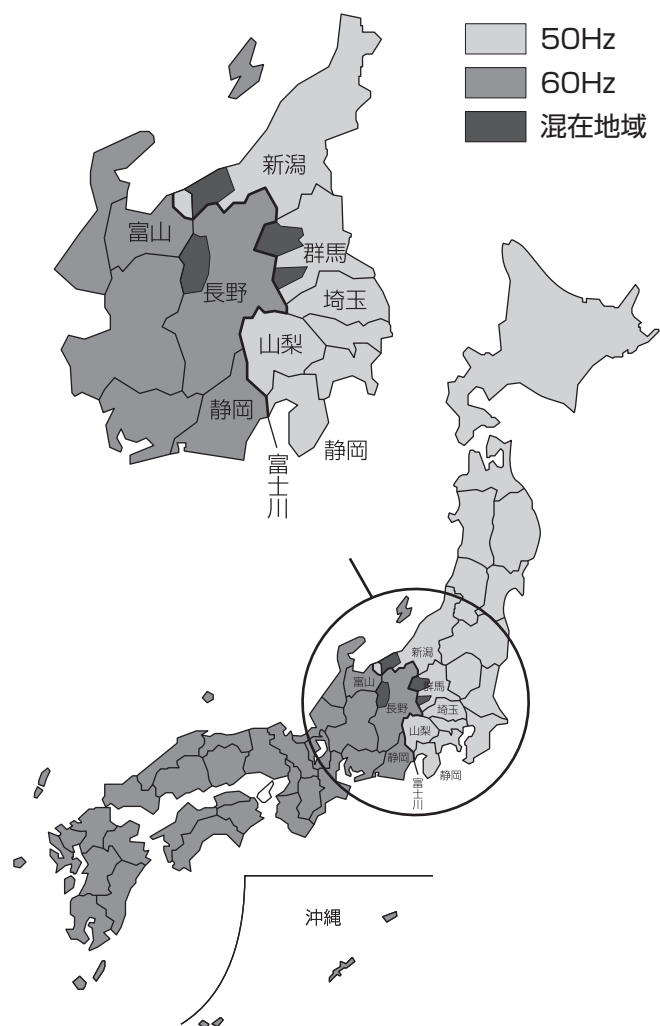
電源周波数が異なる地域に転居する場合は、部品の取り替えが必要になります。電力会社へご確認のうえ、お買い上げの販売店または修理専用コールへお問い合わせください。

取り替えが必要な部品

- ・ 高圧コンデンサー
- ・ 高圧トランス
- ・ タイマー

取り替えにともなう費用

	保証期間内	保障期間経過後
部品代	無料	有料
取り替え工賃	有料	有料



※ 混在地域近辺に転居される方は、ご契約の電力会社へお問い合わせください。

電子レンジ KMG-T177-5 / KMG-T177-6

保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間内に故障が発生した場合に、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

お買い上げ日 ※		保証期間	
年 月 日		お買い上げ日より：1年間 ※付属品（丸皿）を除く	
お客様	お名前		住所・店名
	ご住所 〒		
電話（ ） -		電話（ ） -	

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡しください。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料にて修理または交換いたします。
- 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
- 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居や贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、アイリスコールにお問い合わせください。
- 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
 - 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など）に使用された場合の故障及び損傷
 - お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
 - 本書の提示がない場合
 - 本書にお買い上げ年月日、お客様名、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
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 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管してください。

修理メモ

- ※ 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。したがって、この保証書によって保証書を発行しているもの（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などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコール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、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

アイリスオヤマ株式会社 〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <http://www.irisohyama.co.jp/>

製品に関するお問い合わせは
アイリスコール (通話料無料)

0120-311-564

修理に関するお問い合わせは
修理専用コール (通話料無料)

0800-170-7070

受付時間 平日 9:00～17:00、土・日・祝日 9:00～12:00 / 13:00～17:00
(年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く)

FAX でのお問い合わせは (通話料無料) 0800-888-2600

Web からの問い合わせは <https://www.irisohyama.co.jp/support/>
メールフォームにご記入のうえ送信してください