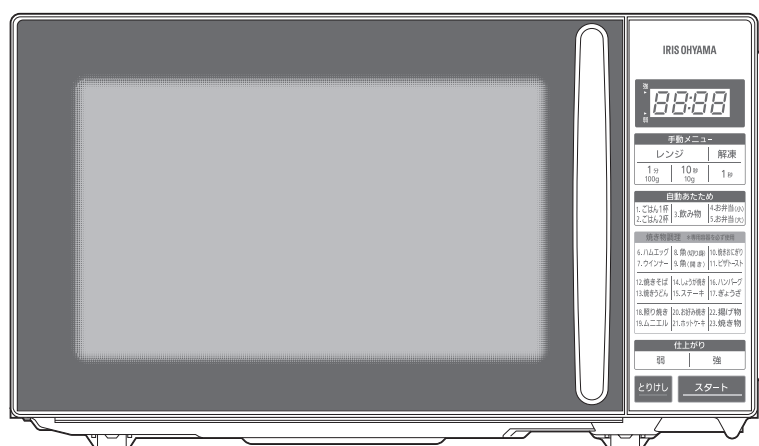


かんたん両面焼きレンジ

IMGED-T171

取扱説明書



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	10

取り扱いかた

準備	11
使いかた 基本	12
使いかた 自動あたため	13
使いかた 手動加熱	14
調理の目安	15
使いかた 解凍	17
両面焼き容器について	18
使いかた 焼き物調理（自動メニュー）	20
使いかた 焼き物調理（手動）	22
お手入れ	23

こんなときには

故障かな？と思ったら	24
仕様	26
保証とアフターサービス	27
保証書	裏表紙

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。
- ご使用の前に「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。

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



注意を促す記号です。



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。

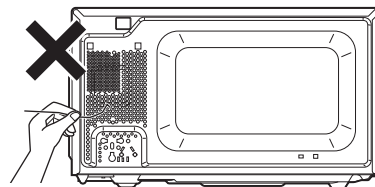


分解禁止

- 分解・修理・改造をしない
火災・感電・けが及び電波もれによる人体への被害の原因になります。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。



- 背面・側面の通風口や、庫内の開口部に、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取り
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、移動するときは、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、使用後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
- 電源コードを傷付けない
傷付ける、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
湿気の多い台所など
- **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、アース工事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。）

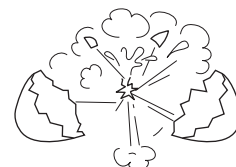
詳しくは、お買い上げの販売店または電気工事店にご相談ください。



- **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。

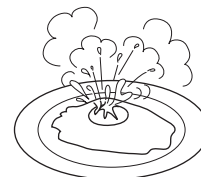


- **乳児のミルクやベビーフード、介護食などをあたためるときは、加熱後かき混ぜて温度を確認する**
やけどのおそれがあります。



- **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。



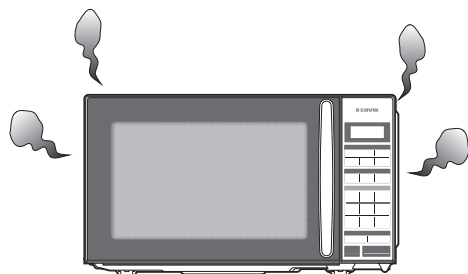
調理中は



- **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。



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。



- **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。



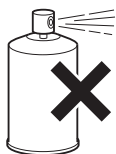
水ぬれ禁止

- **水まわり、風呂場など湿気の多い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。



- 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。



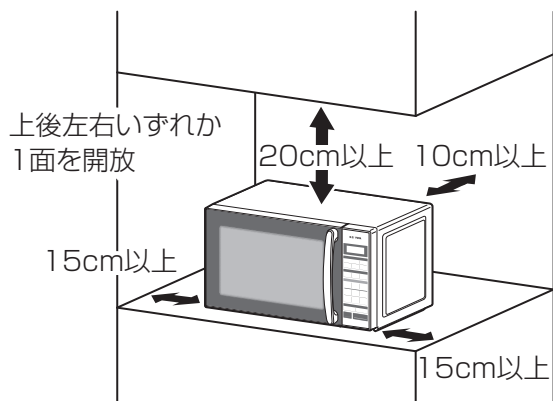
注意

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
食品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。
- 扉にものをはさまない
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。



- 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。



- 丸皿に衝撃を加えない
破損してけがの原因になります。

加熱禁止



- 金属容器や金串は使用しない
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



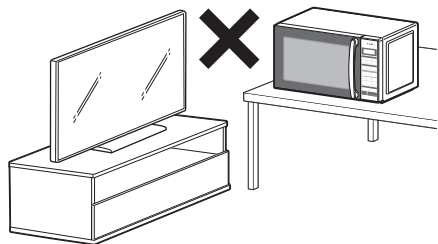
- 扉を開けない
食材が発火した場合は、すぐに調理を中止し、電源プラグを抜いて、炎が消えるまで扉を開けないでください。空気が流れ込み、炎が大きくなります。
また、扉に水をかけないでください。ガラス窓が割れることがあります。



- 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。

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。
- 扉を開けると電源が入り、庫内灯が点灯します。

- 扉を開けたままにすると、約1分でそれまでの操作は取り消されます。
- 扉を閉めた後、何も操作をしないで約5分経過すると、電源が切れます。
- ボタンを操作するとブザーが鳴ります。調理終了もブザーでお知らせします。
- 取り忘れ防止のために、調理終了後扉を開けないと「ピッ、ピッ、ピッ」と鳴ってお知らせします。（1分ごとに5回くり返します。さらに5分後に電源が切れます。）
- 加熱中は加熱むらをおさ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

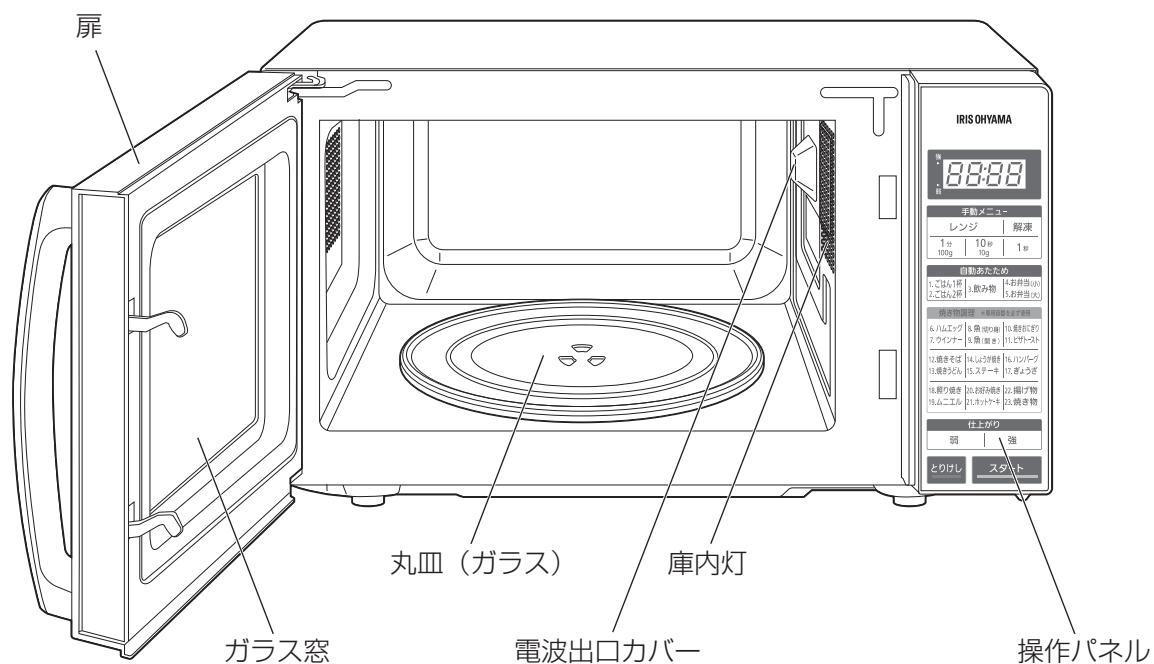
- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

保護装置について

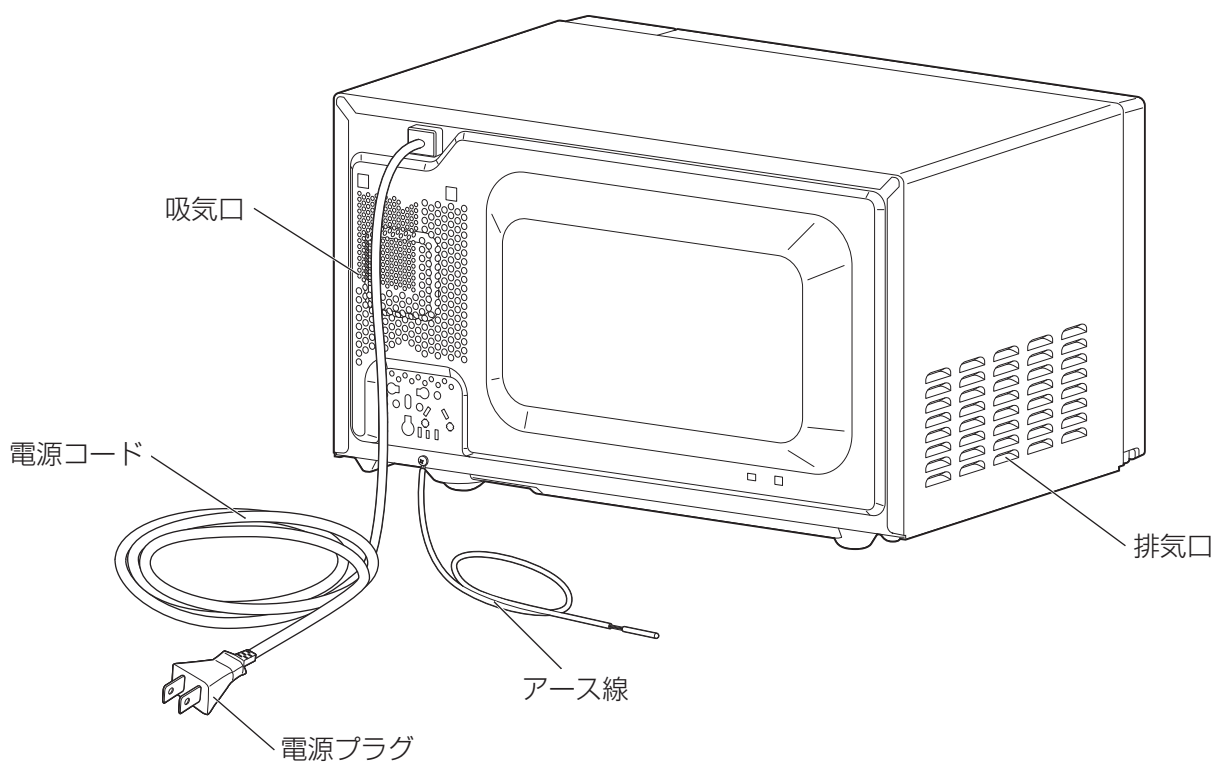
- 連続使用したり、水分の少ない食材を加熱したりすると、過熱による故障を防ぐための保護装置が働いて、運転が自動停止することがあります。
保護装置が働いたときは、30分ほどお待ちください。保護装置が解除され再び使用できるようになります。

各部の名称

■庫内（付属品を取り付けた状態）



■背面



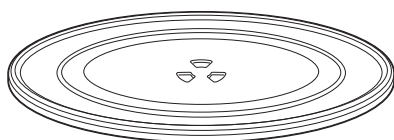
各部の名称 つづき

■付属品

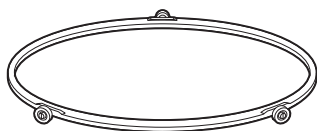
※ 破損したり、紛失したりしたときは、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。

丸皿（ガラス）

回転ローラーに載せて使います。

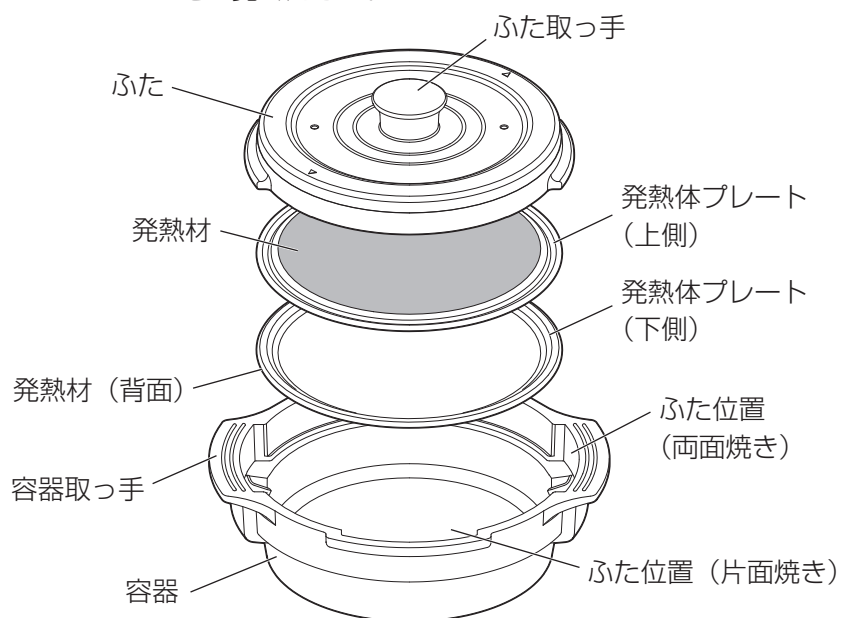


回転ローラー



両面焼き容器

※ 詳細は18ページ「両面焼き容器について」をご覧ください。



注意

● 加熱後は容器（特にふた取っ手）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。

■操作パネル

表示部

加熱時間やメニュー番号などが表示されます。

手動メニュー（時間・重量）ボタン

手動で加熱または解凍するときに、時間や重量を設定します。
(→P14、17、22)

焼き物調理ボタン

専用両面焼き容器を使用して、自動で焼き物調理をするときに使用します。
(→P20)

とりけしボタン

設定を取り消したり、加熱を途中で止めるときに押します。
(→P12、13、14、17、20、22)
長押しすると、ブザーの切／入を切り替えできます。(→P12)



手動メニュー（出力）ボタン

手動で加熱または解凍するときに、レンジか解凍かを選びます。
(→P14、17、22)

自動あたためボタン

自動であたためるときにメニューを選びます。(→P13)

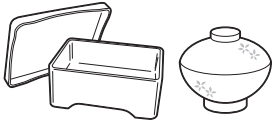
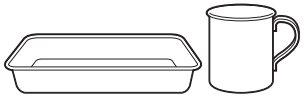
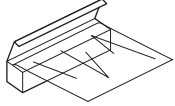
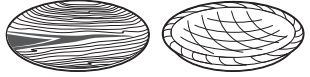
仕上がりボタン

自動メニューや焼き物調理で、仕上がりを調整します。(→P13、20)

スタートボタン

ボタンを押すと加熱がスタートします。

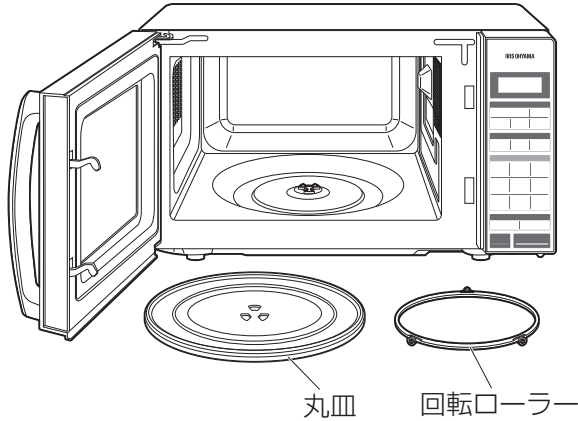
使える容器・使えない容器

ガラス	耐熱性がある 	○ 使えます ・「電子レンジ使用可能」の表示があるものが使えます。 ・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、針金の入ったものも使えません。
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ので使えません。
	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、火花が出たり、発火したりすることがあります。
	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

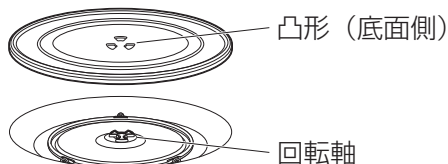
2 扉を開けて、傷防止用のビニールシートを外す



- 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 回転ローラー、丸皿、専用容器を取り出し、梱包材を外します。

3 丸皿をセットする

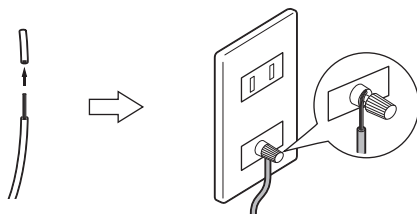
- ・ 回転軸を固定しているテープを外し、回転ローラーを庫内中央にセットしてから、回転ローラーの上に丸皿を載せます。(庫内底面の回転軸と丸皿の凸形を合わせます。)



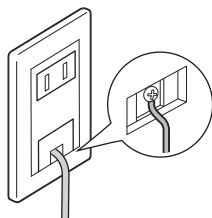
4 アースを接続する

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。

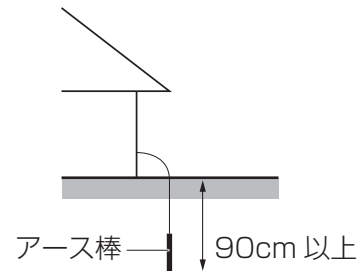


- ・ ふた付きの場合はふたを開けてつないでください。



アース端子付きコンセントがない場合

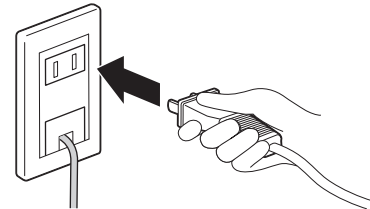
- ・ アース棒の設置が必要です。販売店または電気工事店に相談してください。



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。

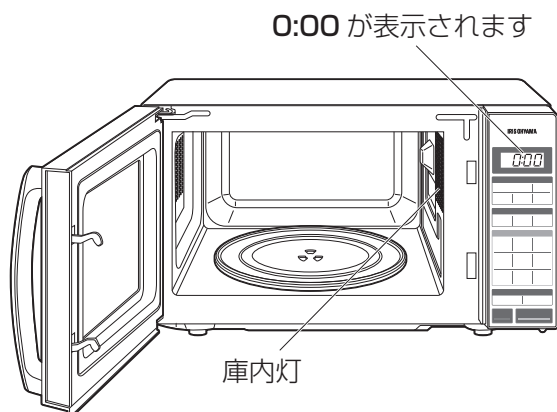
5 電源プラグをコンセントに差し込む



使いかた 基本

■電源を入れるには

- ・扉を開けると電源が入ります。
- ・扉を開けたときは、庫内灯が点灯します。



※扉を閉めた後、何も操作をしないと、約5分で電源が切れます。

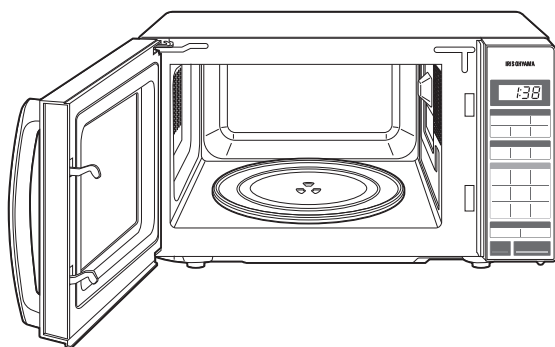
■操作を取り消すには／調理途中で加熱を停止するには

- ・操作を取り消すとき、加熱を途中で停止するときは、とりけしボタンを押してください。



■加熱を一時停止するには

- ・加熱の途中で扉を開けると、加熱が一時停止します。
- ※扉を開けたままにすると、約1分で操作は取り消されます。その場合は、再度操作をやり直してください。



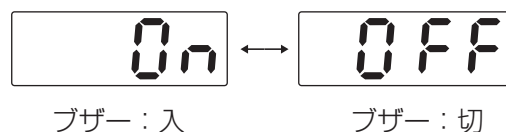
■加熱を再開するには

- ・扉を閉めてスタートボタンを押すと加熱が再開します。



■ブザーを切ったり、入れたりするには

- ・表示部に0が表示されているときに、とりけしボタンを3秒以上押してください。押すたびにブザーの入／切が切り替わります。



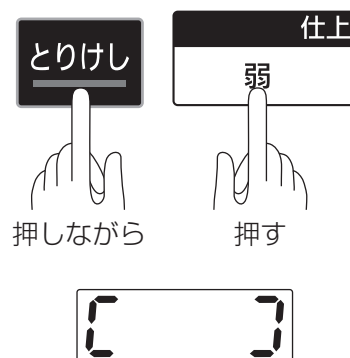
- ・3秒後に表示は元に戻ります。

■チャイルドロック

子どものいたずら事故を防ぐために、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には

- ・とりけしボタンを押しながら仕上りの弱ボタンを押してください。
- ・表示部に【 】が表示されます。

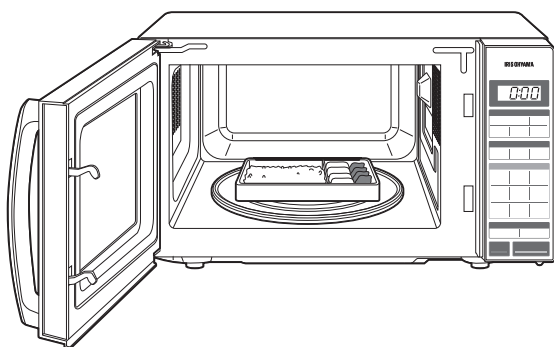


- ・再度とりけしボタンを押しながら仕上りの弱ボタンを押すと、チャイルドロックは解除されます。

使いかた 自動あたため

1 食品を入れて扉を閉める

- ・扉を開けると電源が入ります。扉を閉めた後、何も操作をしないと、約5分で電源が切れます。
- ・食品を耐熱性の容器に入れて丸皿の上に置き、扉を閉めます。
- ・食品はできるだけ丸皿の中央に、均等に配置してください。



※ ごはんはラップをせず、固めのときは水をふりかけてください。



警告

● 弁当は、調味料の容器・まるごとのゆで卵・アルミカップなどは取り出してから加熱してください。



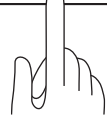
注意

● 飲み物は、加熱前と加熱後にスプーンなどでかき混ぜてください。

2 自動あたためのメニューを選ぶ

- ・表示部にメニューの番号が表示されます。

自動あたため		
1. ごはん1杯	3. 飲み物	4. お弁当(小)
2. ごはん2杯	5. お弁当(大)	



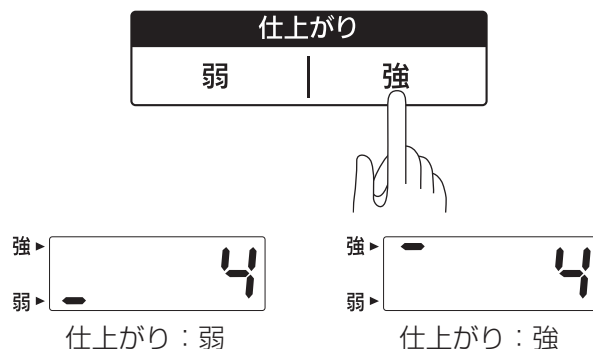
4

表示	操作	メニュー品
1	1. ごはん1杯 2. ごはん2杯 1回押し	ごはん (1杯)
2	1. ごはん1杯 2. ごはん2杯 2回押し	ごはん (2杯)
3	3. 飲み物	飲み物
4	4. お弁当(小) 5. お弁当(大) 1回押し	お弁当 (小)
5	4. お弁当(小) 5. お弁当(大) 2回押し	お弁当 (大)

※ 冷凍品は自動あたためでは十分にあたまりませんので、手動加熱であたためてください。
※ 操作を取り消すときはとりけしボタンを押してください。

3 必要に応じて仕上がりボタンで調整する

- ・加熱時間が調整されます。



4 スタートボタンを押す

- ・加熱が開始されます。



- ・表示部に残り時間が表示されます。

1:23

※ 加熱を途中で止めるときはとりけしボタンを押してください。

- ・加熱が終了すると、「ピー♪」と4回鳴ってお知らせします。



注意

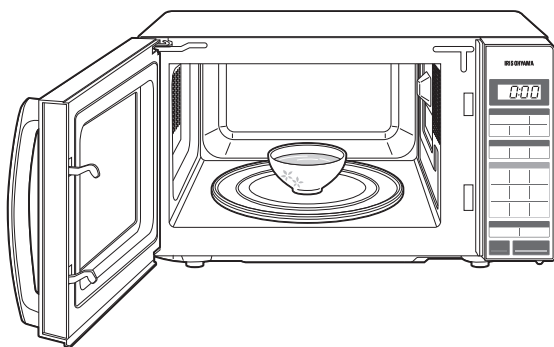
● 加熱後は、容器が熱くなるので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

使いかた 手動加熱

- 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10ページ、16ページを参照してください。
- ゆで野菜を作るときには16ページを参照してください。

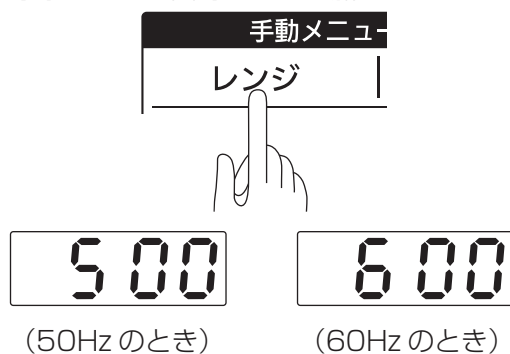
1 食品を入れて扉を閉める

- ・扉を開けると電源が入ります。扉を閉めた後、何も操作をしないと、約5分で電源が切れます。
- ・食品を耐熱性の容器に入れて丸皿の上に置き、扉を閉めます。
- ・食品はできるだけ丸皿の中央に、均等に配置してください。



2 レンジボタンを押す

- ・50Hz電源での使用時は**500W**、60Hz電源での使用時は**600W**出力のレンジ加熱になります



※操作を取り消すときはとりけしボタンを押してください。

3 時間を設定する

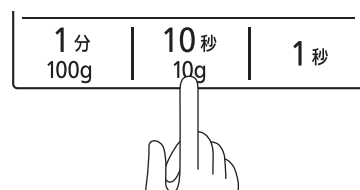
- ・ボタンを1回押すごとに、**1分**ボタンは1分のけたが、**10秒**ボタンは10秒のけたが、**1秒**ボタンは1秒のけたが以下のように変わります。

1分ボタン：1→2→・・・→15→0

10秒ボタン：1→2→・・・→5→0

1秒ボタン：1→2→・・・→9→0

- ・設定できるのは最大15分までです。**15:00**が表示されているときは、**10秒**ボタン・**1秒**ボタンを押しても受け付けません。



4 スタートボタンを押す

- ・加熱が開始されます。



- ・表示部に残り時間が表示されます。

※加熱を途中で止めるときはとりけしボタンを押してください。

- ・加熱が終了すると、「ピー♪」と4回鳴ってお知らせします。



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。

調理の目安

レンジ 600W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むらす
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 ●あんまんは、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		約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、ふた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	

調理の目安 つづき

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、具が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。

■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	まる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。

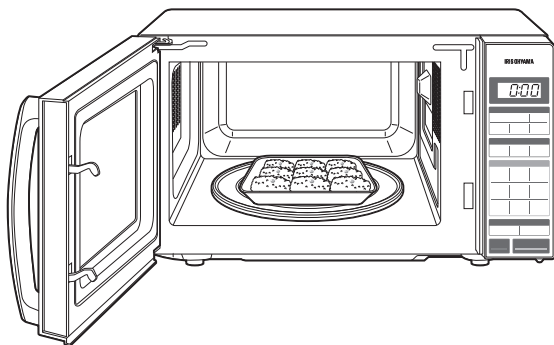
使いかた 解凍

1 食材を入れて扉を閉める

- 扉を開けると電源が入り、庫内灯が点灯します。扉を閉めた後、何も操作をしないと、約5分で電源が切れます。
- 食材のラップは外し、発泡スチロールのトレーに載せたまま丸皿の上に置き、扉を閉めます。
- 発泡スチロールのトレーがないときは、耐熱性の容器に入れてください。
- 食材は3cm以内に厚さをそろえてください。
- 食材はできるだけ丸皿の中央に、均等に配置してください。

※ 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。

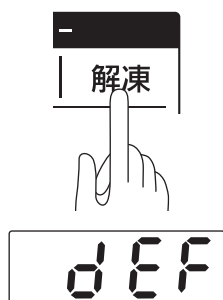


注意

- 発泡スチロールのトレーは熱で溶けることがあるので、加熱のし過ぎに注意してください。

2 解凍ボタンを押す

- 表示部にdEFと表示されます。



※ 操作を取り消すときはとりけしボタンを押してください。

3 解凍する食材の重量を設定する

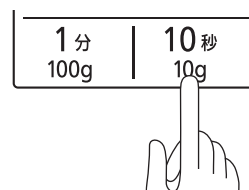
- ボタンを押すたびに、**100g**ボタンは100gのけたが、**10g**ボタンは10gのけたが以下のように変わります。

100gボタン：1→2→・・・→5→1

10gボタン：1→2→・・・→9→0

- 設定できるのは100～500gです。設定するときは**100g**ボタンを先に押してください。**10g**ボタンを先に押しても受け付けません。

※ **500**が表示されているときは、**10g**ボタンを押しても受け付けません。



4 スタートボタンを押す

- 加熱が開始されます。



- 表示部に残り時間が表示されます。

※ 解凍を途中で止めるときはとりけしボタンを押してください。

- 解凍が終了すると、「ピー♪」と4回鳴ってお知らせします。

両面焼き容器について

■安全上の注意



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。



禁止

- 調理中及び調理直後はふた・容器本体・取っ手などに直接さわらない
やけどのおそれがあります。必ずミトンなどを使用してください。
- 業務用で使用しない
- ガスなどの直火・IH・グリル・オーブンなどで使用しない
破損して、やけど・けが・周囲の物品の破損の原因になります。電子レンジにスチームやオーブンなどの機能が備わっている場合でも使用しないでください。



- 空で調理しない
過熱・破損して、やけど・けが・周囲の物品の破損の原因になります。
- 揚げ物調理、蒸し調理などに使用しない
両面焼き容器は焼き物調理専用です。他の調理に使用すると過熱して、火災ややけどの原因になります。



高温注意

- ふたを開けるときは注意
蒸気によるやけどのおそれがあります。蒸気穴からも蒸気が出るので注意してください。

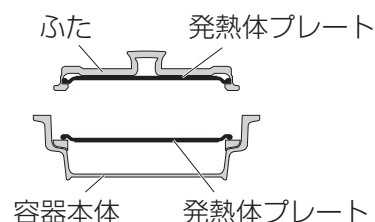


指示

- 両面焼き容器はレンジ庫内壁面に触れないように注意する
- 上側の発熱体プレートは、脱落しないようにしっかりふたに取り付ける
放電・火花・過熱・やけどの原因になります。
- テーブルに移すときは必ずなべ敷を使用する
熱でテーブル表面がこげるおそれがあります。

電子レンジで焼き物調理ができる専用容器です。

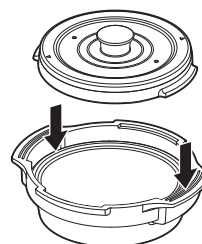
- 電子レンジの直接加熱ではなく、本体とふたに組み込んだ発熱体プレートで、食材を両面から一度に焼きます。両面から焼くことによって、短時間で簡単に焼き物調理ができます。
- 本体・ふたはシリコン製で、熱に強く、熱くなりにくい素材です。
- 発熱体プレートは、裏面に発熱材が張り付けられています。プレートはふっ素樹脂コーティングで、こびり付きにくく、調理後は洗剤や流水で簡単にお手入れできます。



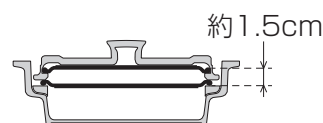
■二通りの使いかたができます

両面焼き

- 両方の発熱体プレートを食材に接触させると、両面を一度にフライパンのように焼くことができます。両面焼きをするときは、ふたを両面焼きの位置に置きます。(ふたの沈み込みが大きいほうの位置です。)
- ※ ふたを両面焼きの位置にすると、上下の発熱体プレートの距離は約1.5cmになり、これより厚みのある食材を入ると、食材が発熱体プレートに接触します。

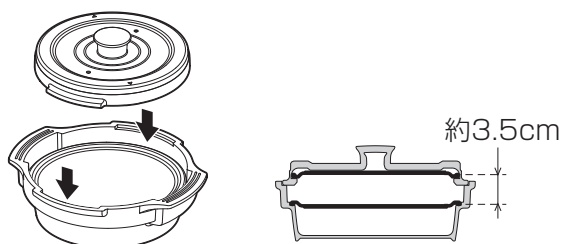


両面焼きの位置



片面焼き

- 目玉焼きなどを作るときは、ふたの置き方を90°変えて発熱体プレートと食材の距離を離すと、片面はフライパンのように、もう片面は天火のように焼くことができます。
- ※ ふたを片面焼きの位置にすると、上下の発熱体プレートの距離は約3.5cmになり、これより薄い食材を入れると、発熱体プレート（上側）は食材に接触せず、下の面だけ発熱体プレート（下側）に接触します。



片面焼きの位置

初めて使用するときは

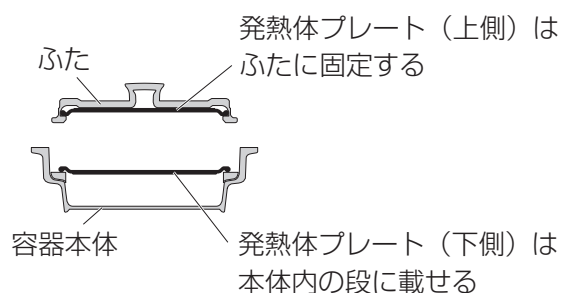
- 必ず各部に不具合がないか確認してください。
- スポンジに台所用洗剤を付けて洗い、流水でよくすすいだ後、よく乾かしてください。

長くお使いいただくために

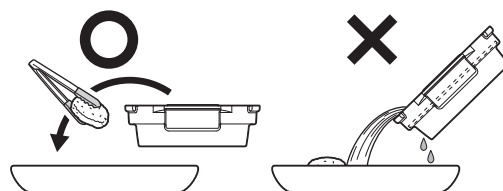
- 使用のたびにお手入れしてください。汚れが付いたまま加熱すると、焦げ付きや発火の原因になります。
- 容器や発熱体プレートの上で食材を切り刻んだりしないでください。
- コーティング面に傷を付けないよう、金属製のフライ返しなどは使用しないでください。耐熱樹脂製か木製のものを使用してください。
- 調理後は腐食防止のため、料理を長時間（目安として1時間以上）入れたままにしないでください。
- お手入れは、必ず容器が冷めてから行ってください。また、急冷するとコーティングを傷めます。
- お手入れは、金属たわしや研磨剤の入ったナイロンたわしなどは使用しないでください。
- 食器洗い乾燥機での洗浄・乾燥はしないでください。
- 火のそばに置かないでください。
- 中に食品が入ってない状態で使用（空だき）しないでください。

使用上の注意

- 発熱体プレート（上側）は、必ずしっかりとふたの内側に固定してください。ふたから外れて下側の発熱体プレートや他の金属部に接触すると、火花が出るおそれがあります。
- 発熱体プレート（下側）は、本体内の段に載せてください。無理に押し込んだりしないでください。



- かんたん両面焼きレンジ専用容器です。他のレンジで使用しないでください。
- 専用容器から別の皿などに食品を移すときは、トングや菜箸を使用してください。発熱体プレートが浅いため、煮汁などがこぼれるおそれがあります。また、容器を傾けると、発熱体プレートが外れて落下するおそれがあります。



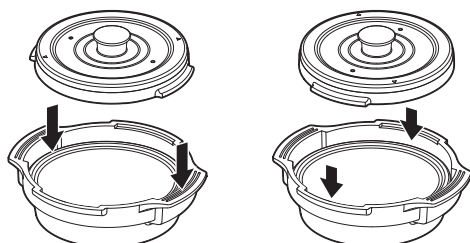
仕上がり足りないときは

- 調理後に、仕上がりをもっと強く（熱くしたり、もっと焼いたり）したいときは、様子を見ながら、手で追加加熱してください。

使いかた 焼き物調理（自動メニュー）

1 両面焼き容器に食材を入れてふたをする

- 食材は、レシピブックを参照して下ごしらえをしてください。
- 食材は重ならないように、均等に置いてください。
- ふたを、メニューに応じて、両面焼きの位置か片面焼きの位置に置いてください。メニューごとのふたの位置については、「焼き物自動メニュー一覧」をご覧ください。



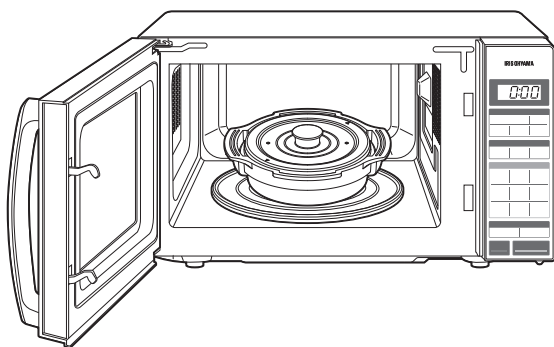
両面焼きの位置

片面焼きの位置

- ※食材がはみ出さないように注意して、ふたを閉めてください。
- ※ふたが浮き上がってこないように、食材の入れすぎに注意してください。

2 電子レンジ庫内にセットし、扉を閉める

- 扉を開けると電源が入ります。扉を閉めた後、何も操作をしないと、約5分で電源が切れます。



3 焼き物調理（自動メニュー）のメニューを選ぶ

- 希望のメニューボタンを1回または2回押して、希望のメニュー番号を表示します。

焼き物調理 *専用容器を必ず使用		
6. ハムエッグ	8. 魚(切り身)	10. 焼きおにぎり
7. ウインナー	9. 魚(開き)	11. ピザトースト
12. 焼きそば	14. しょうが焼き	16. ハンバーグ
13. 焼うどん	15. ステーキ	17. ぎょうざ
18. 照り焼き	20. お好み焼き	22. 揚げ物
19. ムニエル	21. ホットケーキ	23. 焼き物

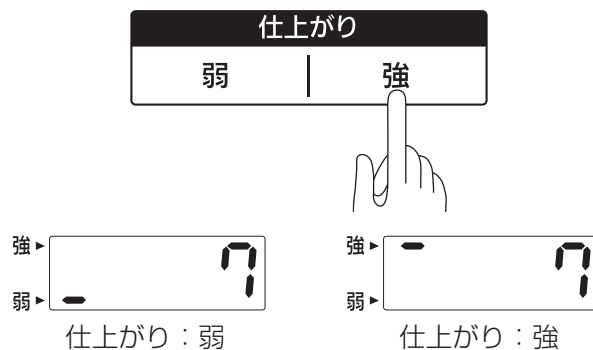
6

- 各メニューについては、「焼き物自動メニュー一覧」をご覧ください。

※操作を取り消すときはとりけしボタンを押してください。

4 必要に応じて仕上がりボタンで調整する

- 加熱時間が調整されます。



- 連続して調理すると、容器が熱くなり、仕上がりが強くなります。

連続して調理するときは、仕上がりボタンで仕上がりを弱に設定して、様子を見ながら加熱してください。

5 スタートボタンを押す

- 加熱が開始されます。



- 表示部に残り時間が表示されます。

1:23

※加熱を途中で止めるときはとりけしボタンを押してください。

- 加熱が終了すると、「ピー♪」と4回鳴ってお知らせします。



注意

- 加熱中・加熱直後は容器やふたが熱くなっていることがあります。ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。
- ふたを開けるときは、湯気や油などでやけどをしないように注意してください。

焼き物自動メニュー一覧

表示	メニュー	操作		分量	ふたの位置	調理時間※1
6	ハムエッグ	6. ハムエッグ 7. ウィンナー	1回押し	1人分	片面焼き	5分15秒
7	ウィンナー	6. ハムエッグ 7. ウィンナー	2回押し	ウィンナー 5本	両面焼き	4分00秒
8	魚（切り身）	8. 魚（切り身） 9. 魚（開き）	1回押し	1切（約80g）	片面焼き	5分30秒
9	魚（開き）	8. 魚（切り身） 9. 魚（開き）	2回押し	1枚（約80g）	片面焼き	9分00秒
10	焼きおにぎり	10. 焼きおにぎり 11. ピザトースト	1回押し	1個	片面焼き	10分00秒
11	ピザトースト	10. 焼きおにぎり 11. ピザトースト	2回押し	1枚	片面焼き	5分00秒
12	焼きそば	12. 焼きそば 13. 焼きうどん	1回押し	1人分	片面焼き	7分00秒
13	焼きうどん	12. 焼きそば 13. 焼きうどん	2回押し	1人分	片面焼き	7分00秒
14	しょうが焼き	14. しょうが焼き 15. ステーキ	1回押し	1人分（豚肉2～3枚）	両面焼き	4分30秒
15	ステーキ	14. しょうが焼き 15. ステーキ	2回押し	1枚（100g）	片面焼き	7分00秒
16	ハンバーグ	16. ハンバーグ 17. ぎょうざ	1回押し	1人分	片面焼き	10分00秒
17	ぎょうざ	16. ハンバーグ 17. ぎょうざ	2回押し	6個	片面焼き	8分30秒
18	照り焼き	18. 照り焼き 19. ムニエル	1回押し	1人分（120g）	片面焼き	11分00秒
19	ムニエル	18. 照り焼き 19. ムニエル	2回押し	1切（約80g）	片面焼き	6分00秒
20	お好み焼き	20. お好み焼き 21. ホットケーキ	1回押し	1人分	両面焼き	11分00秒
21	ホットケーキ	20. お好み焼き 21. ホットケーキ	2回押し	1枚	両面焼き	5分00秒
22	揚げ物（再加熱）	22. 揚げ物 23. 焼き物	1回押し	50～200g程度	両面焼き	3分00秒
23	焼き物（再加熱）	22. 揚げ物 23. 焼き物	2回押し	50～200g程度	片面焼き	5分00秒

※1 調理時間は、仕上がり調整なしの場合の時間です。**仕上がり**ボタンの調整で増減します。

※ 各メニューの詳しい食材・手順については、レシピブックをご覧ください。

※ 仕上がりは、食材の状態（大きさ、厚み、鮮度、肉・魚の脂の多少、温度、保存状態など）によって異なります。

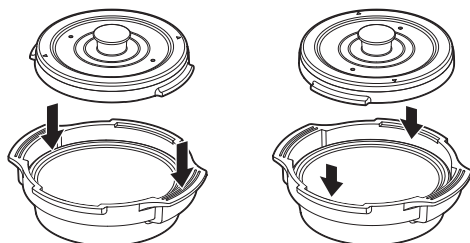
※ お好みに応じて、様子を見ながら、**仕上がり**ボタンで強弱の調整をしたり、手動で追加の加熱をしてください。

※ 食材のおもて面と裏面の焼け具合には、差が出ることがあります。

使いかた 焼き物調理（手動）

1 両面焼き容器に食材を入れてふたをする

- 食材は、レシピブックを参考にして下ごしらえをしてください。
- 食材は重ならないように、均等に置いてください。
- ふたを、メニューに応じて、両面焼きの位置か片面焼きの位置に置いてください。



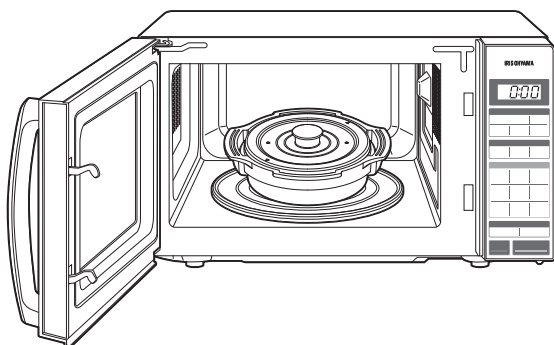
両面焼きの位置

片面焼きの位置

- ※食材がはみ出さないように注意して、ふたを閉めてください。
- ※ふたが浮き上がってこないように、食材の入れすぎに注意してください。

2 電子レンジ庫内にセットし、扉を閉める

- 扉を開けると電源が入ります。扉を閉めた後、何も操作をしないと、約5分で電源が切れます。



3 レンジボタンを押す



5 00

(50Hz のとき)

6 00

(60Hz のとき)

- ※操作を取り消すときはとりけしボタンを押してください。

4 時間を設定する

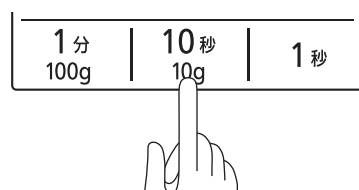
- ボタンを1回押すごとに、1分ボタンは1分のけたが、10秒ボタンは10秒のけたが、1秒ボタンは1秒のけたが以下のように変わります。

1分ボタン：1→2→・・・→15→0

10秒ボタン：1→2→・・・→5→0

1秒ボタン：1→2→・・・→9→0

- 設定できるのは最大15分までです。15:00が表示されているときは、10秒ボタン・1秒ボタンを押しても受け付けません。



5 スタートボタンを押す

- 加熱が開始されます。



- 表示部に残り時間が表示されます。

1:23

- ※加熱を途中で止めるときはとりけしボタンを押してください。

- 加熱が終了すると、「ピー♪」と4回鳴ってお知らせします。



注意

- 加熱中・加熱直後は容器やふたが熱くなっていることがあります。ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。
- ふたを開けるときの、湯気や油などでやけどをしないように注意してください。

お手入れ



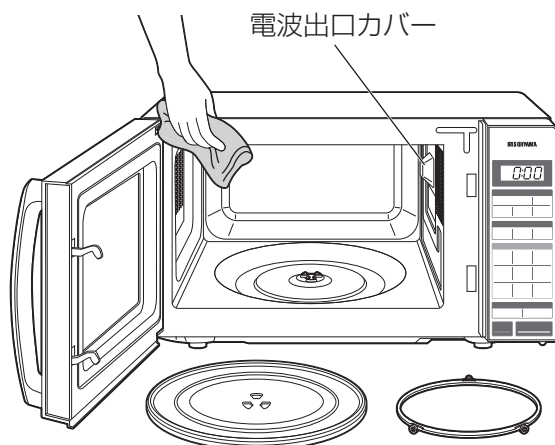
- お手入れは、必ず本体が冷めてから行ってください。
- 食材の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。火災の原因になります。

- 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。

本体・庫内

よくしぼったふきんで拭く

- ・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、固くしぼった布などで洗剤分を拭き取ってください。
- ・庫内は丸皿と回転ローラーを取り外してお手入れしてください。



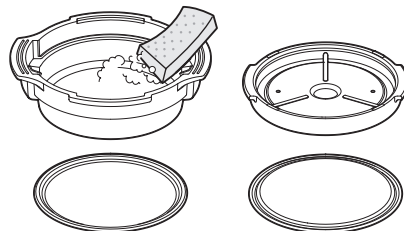
注意

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

丸皿・両面焼き容器

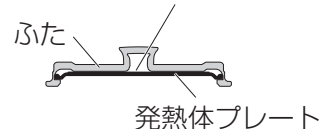
薄めた台所用中性洗剤で洗い、水で流す

- ・発熱体プレートも取り外して洗ってください。
- ・洗った後、よく乾かしてください。



- ・発熱体プレートを取り付けるときは、発熱材を貼り付けてある面を外側に向けてください。

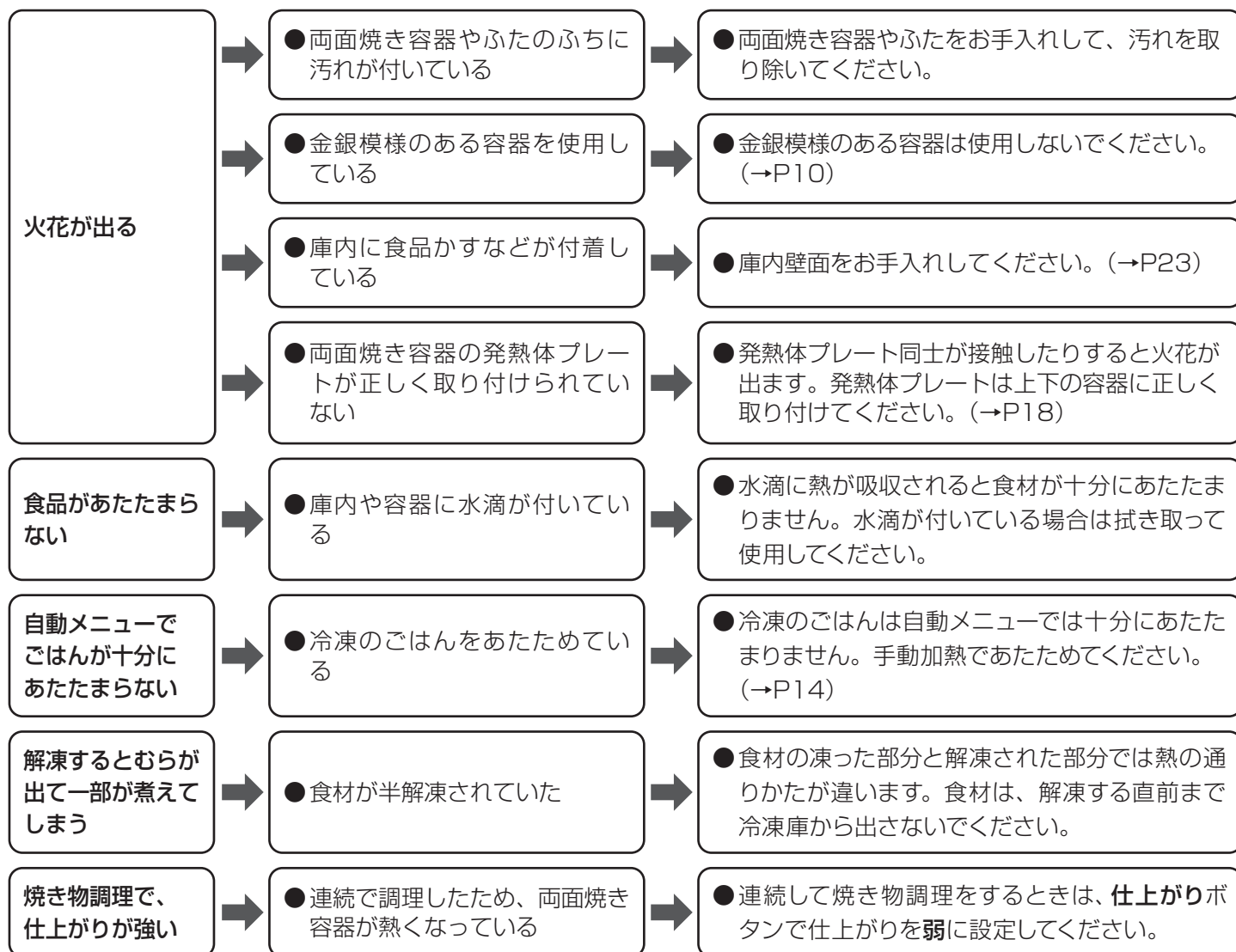
発熱材を外側（上側）に向ける



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
電源が入らない (扉を開けても何も表示されない)	●電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていない ●電源ブレーカーが入っていない	●電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。 ●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	●扉がしっかり閉まっていない	●扉をしっかりと閉めてください。
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)
ブザーが鳴らない	●ブザーが切になっている	●とりけしボタンを3秒押して、ブザーを入にしてください。(→P12)
1分ごとに、「ピッ、ピッ、ピッ」と鳴る	●調理後、食品を取り忘れている	●扉を開けると音は止まります。
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」という音がする		
加熱終了後に「ブーン」という音がする	●加熱終了後も、内部の冷却のためにファンが回ることがある	●内部の温度が下がると音は停止します。
丸皿が回転しない	●回転ローラー、丸皿が正しくセットされていない	●回転ローラー・丸皿を正しくセットしてください。
丸皿の回転方向が変わる	●加熱開始のタイミングにより、丸皿は左または右に回転する	●故障ではありません。
加熱中、扉に水滴が付いたり落ちたりする	●食品から出た水蒸気が庫内に結露する	●ふきん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

電源	AC100V	
定格周波数	50Hz	60Hz
消費電力	850W	1,150W
定格高周波出力	500W、解凍（200W）	600W、解凍（200W）
発振周波数	2,450MHz	
タイマー	1秒～15分	
外形寸法（凸部を除く）	幅455×奥行325×高さ264mm	
加熱室の有効寸法	幅315×奥行294×高さ180mm	
庫内総容量※1	約17L	
ターンテーブル径	245mm	
製品質量（容器を含まず）	11.4kg	
区分名※2	A	
電子レンジ機能の年間消費電力量※3	60.1kWh／年	60.1kWh／年
年間待機時消費電力量※3	0.0kWh／年	
年間消費電力量※3	60.1kWh／年	60.1kWh／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及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。

■両面焼き容器（品質表示）

材料の種類	容器・ふた		シリコーン樹脂
	発熱体プレート		アルミニウム合金（フェライト混製シリコーンゴム貼付）
表面加工	発熱体プレート	表	ふっ素樹脂塗装加工
		裏	耐熱シリコーン塗装加工
寸法			約24cm

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、保証書（裏表紙）に記載されています。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。

愛情点検



長年ご使用の電子レンジの点検を！

こんな症状はありませんか

- 丸皿が回転しない
- ボタンを押しても、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じる
- その他の異常や故障がある

ご使用
中止

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。

かんたん両面焼きレンジ IMGED-T171

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		お買い上げ日より：1年間 ※付属品（両面焼き容器）を除く	
年 月 日					
お 客 様	お名前			※ 販 売 店	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てください。

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。

アイリスオーヤマ株式会社

〒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/>

お客様サポート

24時間365日
Web即時回答サービス



専用パーツのご購入

アイリスオーヤマ
公認通販サイト



製品に関するお問い合わせ **アイリスコール 0120-311-564** (通話料無料) / 修理に関するお問い合わせ **修理専用コール 0800-170-7070** (通話料無料)
【お電話での受付時間】 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)

071020-RKK-MIN-01