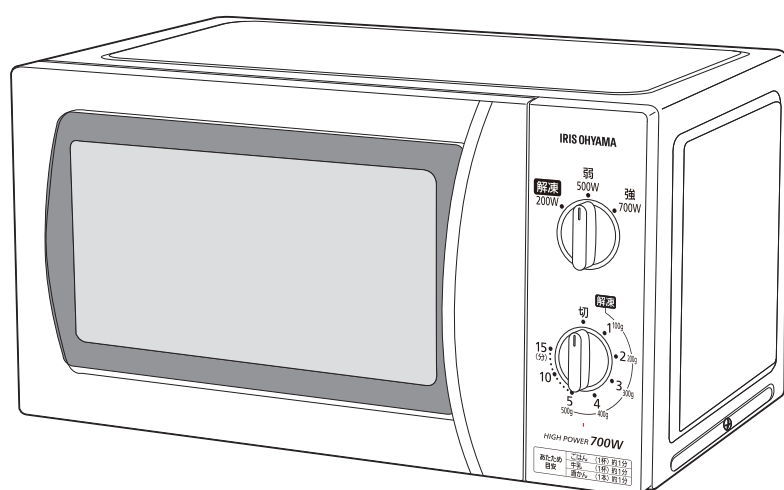


# 電子レンジ

## IMB-T171-5／IMB-T171-6

# 取扱説明書



## もくじ

### ご使用の前に

|                    |   |
|--------------------|---|
| 安全上のご注意 .....      | 2 |
| 各部の名称 .....        | 5 |
| 使用上のお願い .....      | 5 |
| 使える容器・使えない容器 ..... | 6 |
| ご使用の前に .....       | 7 |

### 取り扱いかた

|             |    |
|-------------|----|
| 使いかた .....  | 8  |
| あたためる ..... | 8  |
| 解凍する .....  | 9  |
| 加熱の目安 ..... | 10 |
| お手入れ .....  | 12 |

### こんなときには

|                   |     |
|-------------------|-----|
| 故障かな?と思ったら .....  | 13  |
| 仕様 .....          | 14  |
| 周波数・転居について .....  | 15  |
| 保証とアフターサービス ..... | 15  |
| 保証書 .....         | 裏表紙 |

### 保証書付

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。

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

# 安全上のご注意

ご使用になる前に、この「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は、お使いになる方や他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、「危険」「警告」「注意」の3つに分けて説明しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

| ⚠ 危険                                     | ⚠ 警告                                     | ⚠ 注意                                           |
|------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 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内容を示しています。 | 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。 | 誤った取り扱いをすると、人がケガをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。 |

## 図記号の意味



注意を促す記号です。



してはいけない  
「禁止」内容です。



しなければならない  
「指示」内容です。

## ⚠ 危険



分解禁止

### ● 分解・修理・改造しない

火災・感電・けが・電波漏れによる人体への被害の原因になります。修理についてはお買い上げの販売店またはアイリスコールにご相談ください。



禁止

### ● 吸気口・排気口・製品のすき間にピンや針金など金属製のものや指を入れない

火災・感電・けがの原因になります。異物が中に入ったときは、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ご相談ください。



必ず実施

### ● 定格周波数 (50Hz または 60Hz) の電源で使用する

製品が破損し、火災や感電の原因になります。

## ⚠ 警告



アース線を  
必ず接続

### ● アースを確実に取り付ける

故障したり、漏電したときに感電する原因になります。

#### アースの取り付け方法

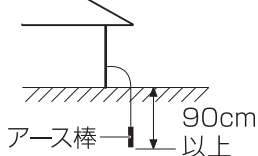
#### ● アース端子付きコンセントを使う場合

アース線先端の絶縁被覆を抜き、導線部分をアース端子に確実に差し込んで固定します。



#### ● アース端子付きコンセントがない場合

市販のアース棒の使用が必要です。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。



ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。

次のような場所で使用する場合は、法律でアース工事(D種設置工事)が義務づけられています。

- ・湿気の多い場所  
土間、コンクリート床、貯蔵室など
- ・水気のある場所(漏電遮断器も設置する)  
水滴が飛び散るところ、地下室など結露しやすいところなど

## 電源プラグ・電源コードは正しく使う



必ず実施

### ● 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

ショートによる発火・感電の原因になります。

### ● 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

感電やケガの原因になります。



禁止

### ● 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

ショートによる発火・感電の原因になります。電源コードに破損がある場合は、すぐにお買い上げの販売店または修理専用コールへご連絡ください。修理は、必ず資格を持った方が行ってください。

### ● めれた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電・やけど・ケガの原因になります。

### ● 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、重いものをのせる、挟み込むなどしない。電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

## 警告



プラグを抜く

- 長時間使用しない場合は、電源プラグをコンセントから抜く

絶縁低下による漏電により、火災・感電の原因になります。

- 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜く

電源コードが断線し、ショート・感電・発火の原因になります。



必ず実施

- 異常の際は、直ちに使用を中止し、電源スイッチを切る

発煙・発火・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
- ・本体が異常に熱い
- ・触れるとビリビリ電気を感じる

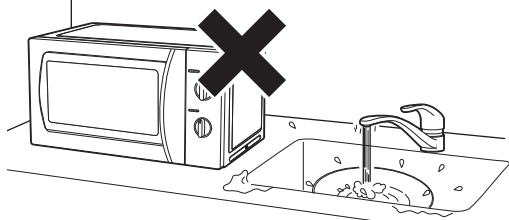
すぐにタイマーを「切」に戻し、プラグをコンセントから抜いて、修理をご依頼ください。



水ぬれ禁止

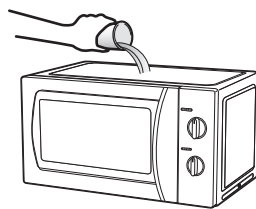
- 水のかかる場所や火気の近くで使用しない

火災・感電・漏電の原因になります。



- 本体に水をかけない

漏電やショートによる火災・感電の原因になります。



必ず実施

- 電源は交流100V・定格15A以上のコンセントを単独で使用する

火災・感電の原因になります。



禁止

- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない

感電・やけど・けがの原因になります。

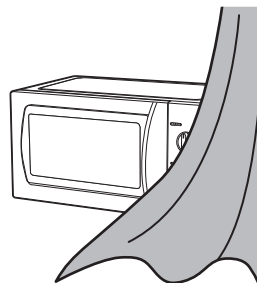


禁止

- 熱に弱いものを近づけない

畳・じゅうたん・テーブルクロスなどの上に置かないでください。

カーテンなどの燃えやすいものや、スプレー缶などを近づけないでください。引火や破裂などの原因になります。



禁止

- 吸気口・排気口はふさがらない

火災の原因になります。



必ず実施

- 調理中はそばを離れない

庫内の調理物が発煙・発火した場合、火災の原因になるおそれがあります。

- 繊維質の多い食材は発煙・発火することがあるので注意する

ラップをする、加熱しすぎないなど注意して調理してください。

- 少量の食品は発煙・発火おそれがあるので注意する

加熱しすぎないように注意して調理してください。



禁止

- 食品は加熱しすぎない

- ・飲み物(コーヒー、牛乳、みそ汁など)や、生クリームなどの油脂分の多い液体は、取り出すときに突然沸騰し、やけどの原因になります。

- ・飲み物は、加熱前にスプーンなどでかきまぜます。加熱しすぎたときは、そのまま20秒ほど庫内で冷ましてから取り出してください。



## 注意



禁止

- 不安定な場所では使用しない

落ちたり倒れたりしてけがの原因になります。特に置台からはみ出さないように設置してください。

- 本体の上に物を置かない

過熱したり、変形することがあります。



必ず実施

- 本体が転倒、落下した場合は、外部に損傷がなくても使用せず、必ず点検を依頼する

感電や電波漏れによる人体への被害のおそれがあります。修理は必ず資格を持った方が行ってください。

# 注意



必ず実施

- 食器や食品を取り出すとき、ラップを外すときなどは注意する

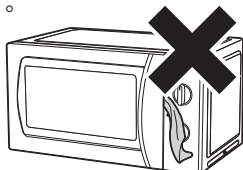
高温になっていたり、蒸気が一気に出て、やけどのおそれがあります。



禁止

- 扉にものをはさんだまま使用しない

電波漏れによる人体への被害や、発火のおそれがあります。



- 扉が損傷したら使用しない

電波漏れの原因になります。  
修理は、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。



禁止

- 庫内が空のまま使用しない

扉や庫内が過熱し、やけどの原因になります。  
また、長時間加熱や少量の食品の加熱後も熱くなり、やけどの原因になりますので、終了直後は扉や庫内に触れないでください。

- 庫内や扉に油・食品かす・煮汁などがついたまま放置したり加熱したりしない

発煙・発火・腐食の原因になります。  
付着した場合は、本体が冷めてから必ず拭き取ってください。



禁止

- 扉や庫内に無理な力を加えない

変形し、電波漏れによる人体への被害のおそれがあります。  
また、転倒によるけがの原因になります。



禁止

- 庫内で食品が発煙・発火したときは、扉を開けない

扉を開けると空気が入り込み、炎が大きくなります。

発火した場合は次の処理をしてください。

- ① 扉を閉めたままタイマーつまみを「切」にする
- ② 電源プラグを抜く
- ③ 本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ
  - ・ 鎮火しない場合は、水か消化器で消火してください。
  - ・ 消火後はそのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼してください。



必ず実施

- 乳児のミルクなどを温めるときは、仕上がり温度を確認する

乳幼児がやけどをするおそれがあります。よくかき混ぜてから仕上がり温度を確認してください。



必ず実施

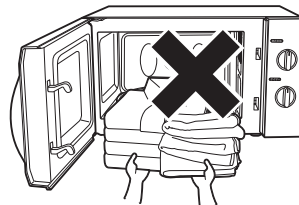
- 本体の掃除は、本体が冷めてから行う  
やけどのおそれがあります。



禁止

- 衣類やふきんなどの乾燥、食品の収納など、調理以外に使用しない

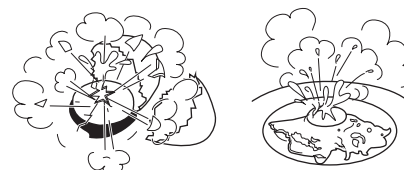
異常動作・発火して、火災の原因になります。



禁止

- 卵はそのまま加熱しない

大爆発（破裂）し、大変危険です。  
卵を調理するときは、必ず殻は取り除き、黄身に穴をあけるか、よく割りほぐしてください。  
ゆで卵は、切ったりほぐしてからあたためてください。



- 金属容器や金串は使用しない

過熱や発火によるやけどや、放電・火花の原因になります。  
アルミホイルを使用する場合は、庫内壁面に近づけたりしないよう注意してください。

- 鮮度保持剤（脱酸素剤）を入れたまま加熱しない

発火するおそれがあります。

- 皮や殻のある食品は加熱しない

破裂して、やけど・けがの原因になります。



必ず実施

- 缶詰・びん詰め・袋詰め・レトルト食品・真空パック済み食品は移し替える

破裂・発火・やけど・けがの原因になります。

- 密封性の高い容器のふたや栓は外してから加熱する

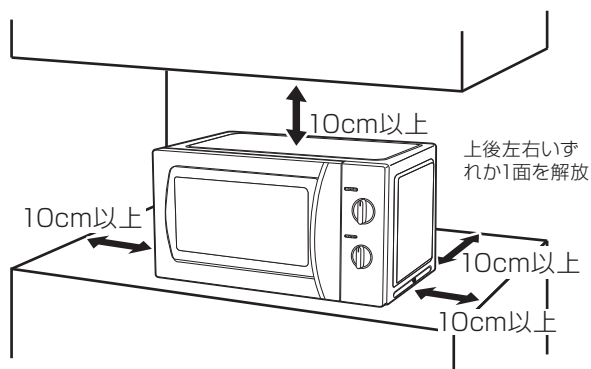
破裂して、やけど・けがの原因になります。



必ず実施

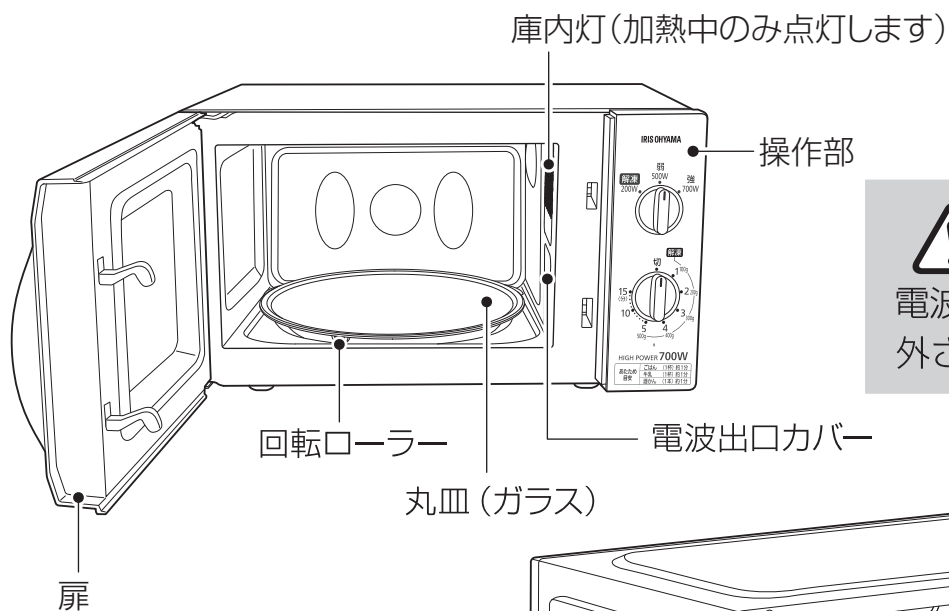
- 壁・家具などとの間をあけておく

過熱して発火・故障することがあります。  
下図のすき間のほか、上・後ろ・左・右のいずれか1面を解放して設置してください。



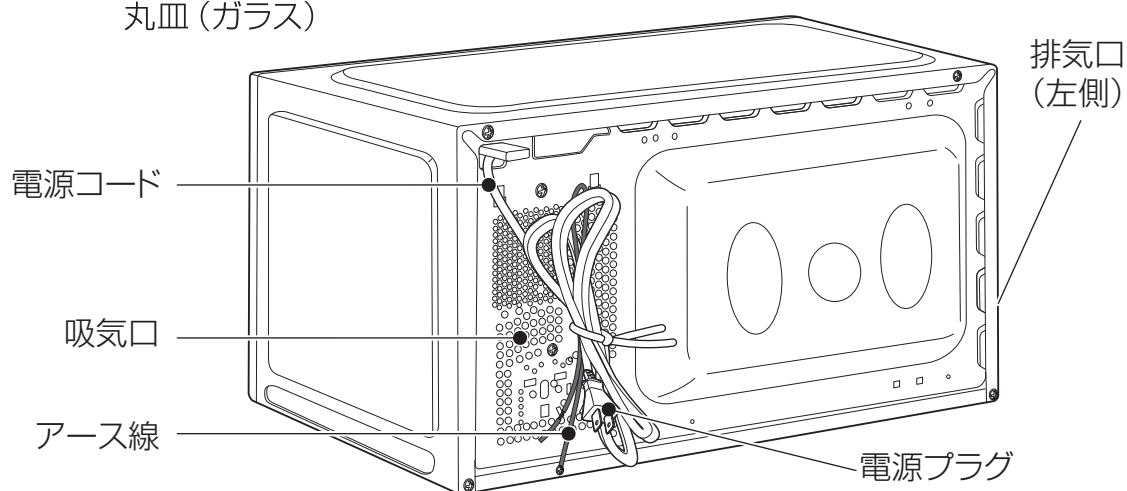
# 各部の名称

## ■本体

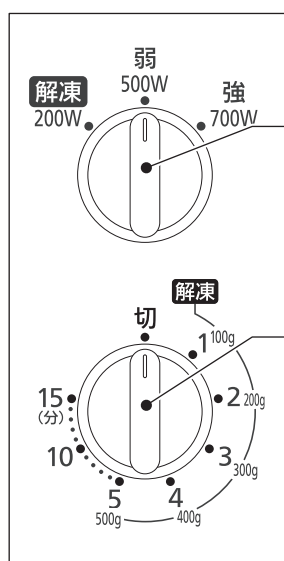


### 注意

電波出口カバーは絶対に外さないでください。



## ■操作部



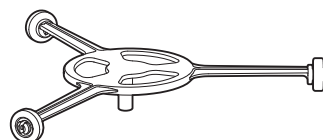
出力切替つまみ  
調理に合わせて  
切り替えます。

タイマーつまみ  
調理時間を設定  
します。

## ■付属品



丸皿(ガラス)  
回転ローラーにのせて使います。



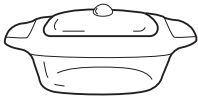
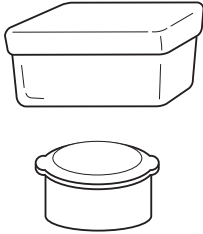
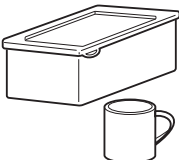
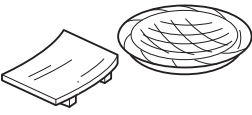
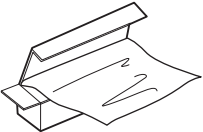
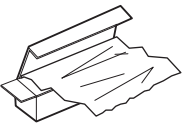
回転ローラー

- 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にお問い合わせください。

## 使用上のお願い

- テレビ・ラジオ・無線機器やアンテナ線から3m以上離してください。  
雑音や画像の乱れ、通信エラーの原因になります。

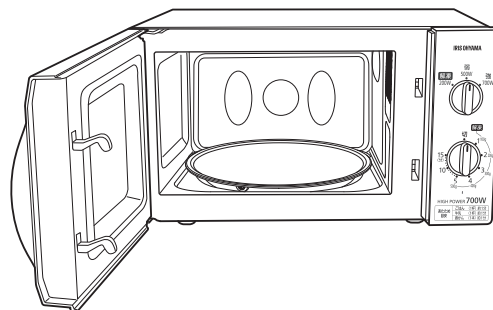
# 使える容器・使えない容器

|        |                                                                                                                  |                                                                                                             |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ガラス    | 耐熱性がある<br>                      | ○ 使えます<br>・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<br>                      | ✕ 使えません<br>・カットガラス・強化ガラスも使えません。                                                                             |
| プラスチック | 耐熱性がある<br>(耐熱温度<br>140℃以上)<br>  | ○ 使えます<br>・「電子レンジ使用可能」表示のあるものが使えます。<br>・ふたは熱に弱いものがあるため、耐熱温度を確認してください。<br>・油分・糖分の多い食品は高温になるため、耐熱温度を確認してください。 |
|        | 耐熱性がない<br>(耐熱温度<br>140℃未満)<br> | ✕ 使えません<br>・熱で変形するもの(スチロール・ポリエチレン・フェノール・メラミン・ユリア樹脂など)も使えません。                                                |
| 陶磁器・漆器 | 陶器・磁器<br>                     | ○ 使えます<br>・ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。<br>・絵柄やひび、金銀模様のある器は、傷んだり、火花が出たりすることがあるので、使えません。                          |
|        | 漆器<br>                        | ✕ 使えません<br>・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・ホーローなどの<br>金属容器<br>       | ✕ 使えません<br>・金串、金網、金・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    | 紙・木・竹<br>                     | ✕ 使えません<br>・加熱しすぎると燃えたりすることがあります。<br>また、釘や針金など金属を使っているものは、使えません。                                            |
|        | ラップ<br>(耐熱温度<br>140℃以上)<br>   | ○ 使えます<br>・ただし、油分の多い料理は耐熱温度より高温になるため使えません。                                                                  |
|        | アルミホイル<br>                    | △<br>・生ものの解凍などで部分的に使うことがあります。<br>(庫内壁面に近づけたり、鋭利な部分を作らないようにしてください。)                                          |

# ご使用前に

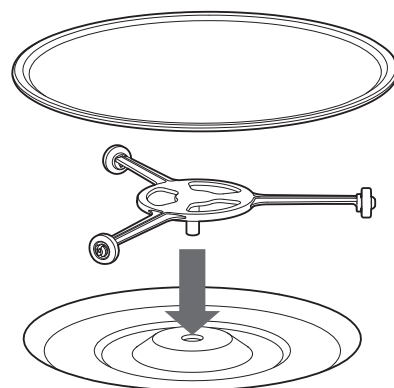
## 1 扉を開けて庫内の付属梱包品を取り出す

- ① 扉固定用のテープをはがします。
- ② 扉を開けて、傷防止用のビニールシートを外します。
- ③ 丸皿を取り出します。
- ④ 回転ローラー固定用のテープをはがします。



## 2 回転ローラーと丸皿をのせる

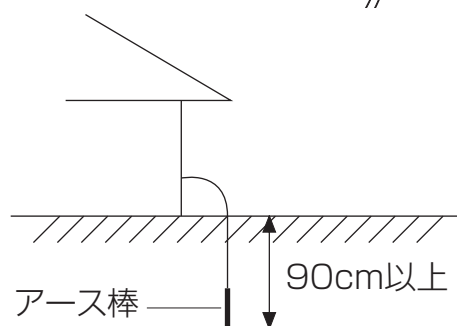
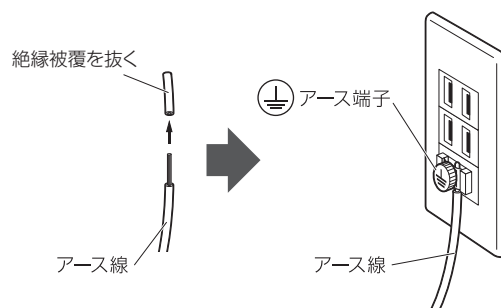
回転ローラーを庫内底部に正しくセットしてから、回転ローラーの上に丸皿をのせます。  
(庫内底面の回転軸の穴に回転ローラーの軸を差し込みます。)



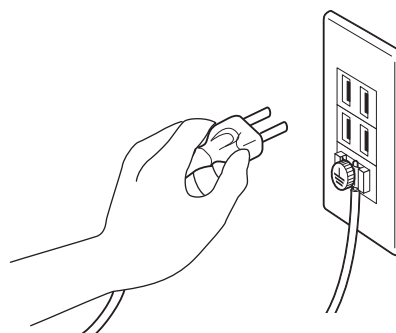
## 3 アース線を取りつける (P2 参照)

### アースの取り付け方法

- アース端子付きコンセントを使う場合、アース線先端の絶縁被覆を抜き取り、導線部分をアース端子に確実に差し込んで固定します。
- アース端子付きコンセントがない場合、市販のアース棒の使用が必要になります。  
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。



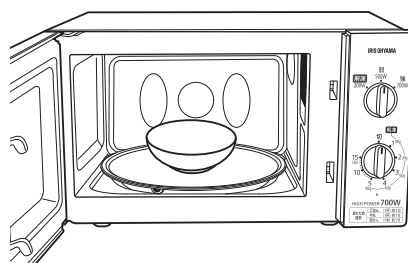
## 4 電源プラグをコンセントに差し込む



## 使いかた あたためる

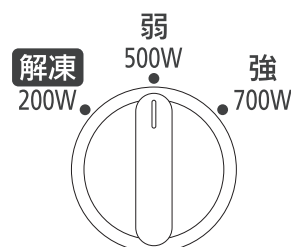
- 容器や皿に入れて加熱します。
- 量が多いときは、少量ずつに分けて加熱した方がより上手に仕上がります。
- ラップをするときは食品をゆったりおおうようにかぶせてください。余裕がないと破裂のおそれがあります。
- ご飯やカレーなどは、平たく均一に1人前ずつ冷凍しておく、上手にあたためることができます。
- 飲み物をあたためるときは、ふたやラップはしないで、入れる量は容器の8分目程度にしてください。
- ゆで野菜を作る場合は、P11をご覧ください。

### 1 食品を容器に入れ、庫内丸皿の上に置いて扉を閉める



### 2 出力切替つまみを「強」または「弱」に合わせる

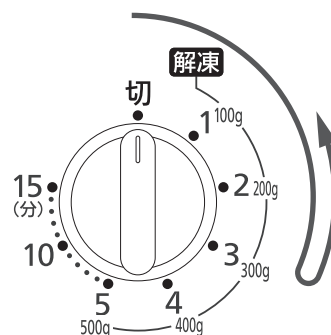
- 強：料理や飲み物のあたためるとき
- 弱：煮込み料理のとき



### 3 タイマーつまみを回して加熱時間を設定する

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分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。

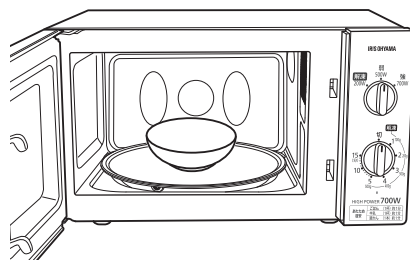
途中で加熱をやめたいときは、必ずタイマーつまみを「切」に戻して止めてください。

## ⚠ 注意

- 加熱後は容器が熱くなるので、ふきんなどを使い、十分注意して取り出してください。

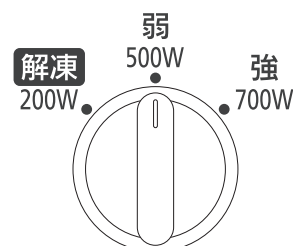
## 使いかた 解凍する

- 1 食品を容器に入れ、庫内丸皿の上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

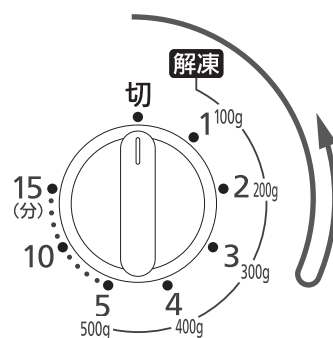
●解凍：冷凍の刺身や肉の解凍のとき



- 3 タイマーつまみを回して加熱時間を設定する

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分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。

- 食品の量が多いときは、平たく(厚さ3cm以下)均一に1人前ずつ包んで冷凍しておくのと、より上手に解凍できます。

※解凍が足りない場合は、出来具合を見ながら、再度解凍してください。

### ⚠ 注意

- 発泡スチロールのトレイは、熱で溶けるおそれがあるので、使わないでください。

# 使いかた 加熱の目安(出力「強(700W)」の場合)

## ■ あたため

●食品は、庫内中央に置きます。 ● の食品は、ラップをします。

| 食 品 名     |                                                                                    | 分 量       | 加熱時間   | コ ッ と ポ イ ン ト                                                                                    |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 室温もの・冷蔵もの | ご は ん                                                                              | 1杯(150g)  | 約1分    | かためのときは、霧吹きなどで水をかける。                                                                             |
|           | ハ ン バ ー グ                                                                          | 1個(80g)   | 約1分    | —                                                                                                |
|           | 焼 き と り                                                                            | 6本(150g)  | 約1分    | 照りを出すため、先にたれを塗る。                                                                                 |
|           | 天ぷら・フライ                                                                            | 1人前(150g) | 約1分    | キッチンペーパーや天ぷら敷紙の上に重ならないように並べる。                                                                    |
|           | <b>⚠ 注意</b><br>●いかは、はじけることがありますので、加熱時間は控えめにしてください。                                 |           |        |                                                                                                  |
|           | 焼 き そ ば<br>スパゲティー                                                                  | 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。                                                           |
|           | お 弁 当                                                                              | 1人前(400g) | 約1分30秒 | しょうゆなどの入った容器・丸ごとのゆで卵・アルミカップなどは、取り出してから加熱する。<br>(破裂や発煙のおそれあり)<br>中身によって出来上がり具合が異なるため、様子を見ながら加熱する。 |
|           | 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)  | 約40秒   | 底の紙を取ってさっと水にくぐらせ、1個ずつゆつたりとラップに包む。                                                                |
|           | <b>⚠ 注意</b><br>●あんまんはあんが先に熱くなり、3分以上(冷凍ものは4分以上)加熱すると発煙・発火のおそれがあるので、加熱時間は控えめにしてください。 |           |        |                                                                                                  |
|           | み そ 汁                                                                              | 1杯(150g)  | 約1分    | 加熱前、加熱後ともかき混ぜる。                                                                                  |
|           | 煮 も の                                                                              | 1人前(200g) | 約1分30秒 | —                                                                                                |
|           | カレー・シチュー                                                                           | 1人前(200g) | 約1分30秒 | 加熱後かき混ぜる。                                                                                        |
|           | ど ん ぶ り も の                                                                        | 1人前(350g) | 約2分    | —                                                                                                |
|           | 牛 乳 ( 冷 蔵 )                                                                        | 1杯(200ml) | 約1分30秒 | 加熱前、加熱後ともかき混ぜる。                                                                                  |
|           | お 酒 ( 常 温 )                                                                        | 1本(180ml) | 約1分    | 加熱前、加熱後ともかき混ぜる。                                                                                  |
|           | 茶わん蒸しのあたため                                                                         | 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。                                                                         |

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。

※ラップは少しゆとりを持たせてかぶせてください。

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、水分を飛ばしぎみにしたい場合。

**⚠ 警告** ●繊維質の多い食材は発煙・発火することがあるので、ラップをする・加熱しすぎないなど、注意して調理してください。

## ■ あたため

●食品は、庫内中央に置きます。 ● の食品は、ラップをします

| 食 品 名 |                                                                                       | 分 量        | 加熱時間          | コ ッ と ポ イ ン ト                                                                                                     |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 冷凍もの  | フ ラ イ                                                                                 | 4個 (100g)  | 約1分30秒        | 皿に並べる。                                                                                                            |
|       | ご は ん                                                                                 | 1杯 (150g)  | 約2分30秒        | —                                                                                                                 |
|       | ハ ン バ ー グ                                                                             | 1個 (80g)   | 約1分30秒        | 加熱後、ラップをしたまま2～3分蒸らす。                                                                                              |
|       | 焼 き お に ぎ り                                                                           | 1個 (80g)   | 約1分           | —                                                                                                                 |
|       | 肉まん・あんまん                                                                              | 1個 (110g)  | 約1分～<br>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。                                                                                 |
|       | <b>⚠ 注意</b><br>●あんまんはあんが先に熱くなり、4分以上(室温・冷蔵ものは3分以上)加熱すると発煙・発火のおそれがあるので、加熱時間は控えめにしてください。 |            |               |                                                                                                                   |
|       | 今 川 焼 き                                                                               | 1個 (90g)   | 約1分30秒        | —                                                                                                                 |
|       | ミックスベジタブル                                                                             | 100g       | 約1分30秒        | 小さく切ったにんじんなどを少量だけ加熱するときは、火花が出ることがあります。100gより少ない場合は、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。<br>・にんじん 50g(水50ml)で約2分加熱 |
|       | 里 い も                                                                                 | 300g       | 約10分          | —                                                                                                                 |
|       | し ゅ う ま い                                                                             | 1袋 (230g)  | 約3分           | 両面に水を振りかける。                                                                                                       |
|       | ピ ラ フ                                                                                 | 1人前 (250g) | 約4分30秒        | あらかじめ、ほぐしておく。                                                                                                     |

●レトルト食品などで500Wが推奨されている場合は、出力を「弱(500W)」に設定して、様子を見ながらあたためてください。

## ■ ゆで野菜

| 食 品 名             |                        | 分 量  | 加熱時間   | コ ッ と ポ イ ン ト                |
|-------------------|------------------------|------|--------|------------------------------|
| 根 菜               | じ ゃ が い も<br>さ つ ま い も | 150g | 約3分    | 丸ごとのとき、庫内中央を避けて置く。           |
|                   | に ん じ ん                | 200g | 約6分    | 用途に合わせて切り、あらかじめひたひたの水を加えておく。 |
|                   | だ い こ ん                | 200g | 約4分    | 大きさをそろえる。                    |
| 葉 菜<br>・<br>花 果 菜 | キャベツ・白菜                | 200g | 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 | 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<br>ブロッコリー       | 200g | 約2分30秒 | 小房に分け、あらかじめ食塩水につけてアク抜きをする。   |
|                   | グ リ ー ン<br>アスパラガス      | 200g | 約2分30秒 | 根元のかたい皮を取り、あらかじめ軽く塩でもんでおく。   |

### ⚠ 注意

●加熱時間は目安です。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、焦げたり、発煙・発火したりするおそれがあります。

### 保護装置について

連続使用したり、水分の少ない食品を加熱すると、加熱による故障から製品を守るための保護装置が働き運転が自動的に停止することがあります。保護装置が働いたときは調理を停止し、約30分ほどお待ちください。保護装置が自動的に解除され、再び使用できるようになります。

# お手入れ

## ⚠ 警告

- お手入れは、本体が冷めてから行ってください。

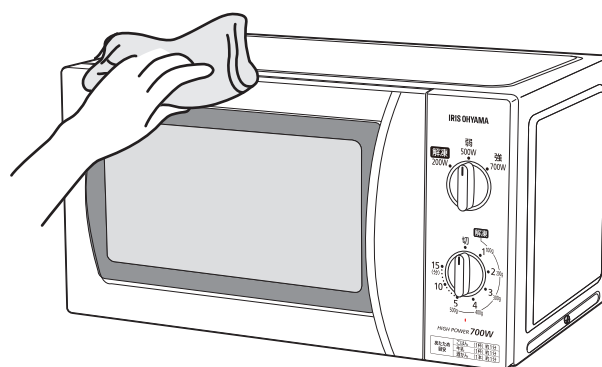
## 注意

- ご使用になったあとは、早めにお手入れしてください。
- 金属たわし、みがき粉、シンナー、ベンジン、住宅・家具用合成洗剤は使用しないでください。傷、変形、変色の原因になります。

## ■本体外側・ドア

よく絞ったふきんで拭く

- 汚れが取れにくい場合は、薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭いたあと、固くしぼった布などで洗剤分を拭き取ってください。



吸気口・排気口についたほこりなどは、乾いた布で定期的に取り除く

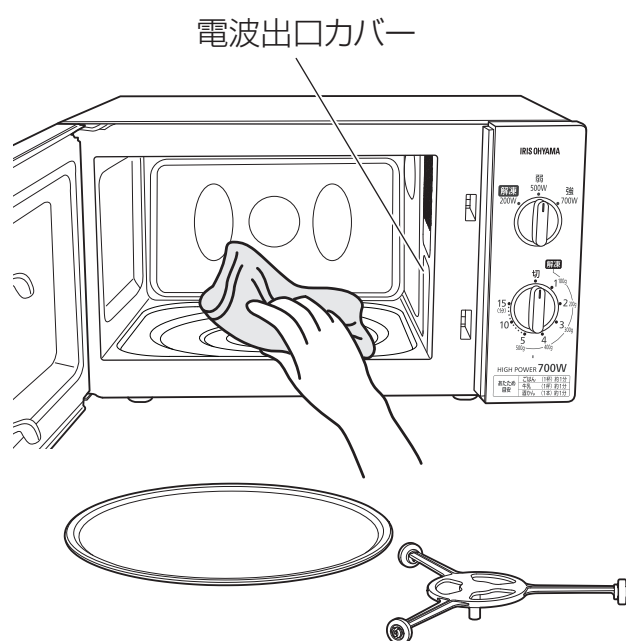
## ■庫内

よく絞ったふきんで拭く

- 庫内底面は丸皿と回転ローラーを外して拭き取ってください。
- 汚れが取れにくい場合は、薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭いたあと、固くしぼった布などで洗剤分を拭き取ってください。

## ⚠ 注意

- 電波出口カバーは、特に念入りに拭いてください。発煙・発火の原因になります。



## ■丸皿

スポンジで洗い、水分を拭き取る

# 故障かな?と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼す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                         | 考えられる原因                                                        | 処 置                                                                        | 参照ページ    |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------|
| 加熱中に「ブーン」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。そのままお使いください。                                                    | —        |
| 「カチッ」と音がする                  |                                                                |                                                                            |          |
| 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<br>●扉がきちんと閉まっていない                    | ●電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。<br>●扉をきちんと閉めてください。                              | —        |
| 加熱中、扉の下部に水滴がついたり、落ちたりする     | ●食品から出た水分が水蒸気となり、扉に付着して結露している                                  | ●ふきんで拭き取ってください。                                                            | —        |
| 火花が出る                       | ●金・銀模様のある容器を使用している<br>●庫内壁面と金属(アルミホイル)が近い<br>●庫内に食品かすなどが付着している | ●金・銀模様のある容器は使用しないでください。<br>●庫内壁面から金属を遠ざけてください。<br>●付着している食品かすなどを拭き取ってください。 | P6<br>P4 |
| 加熱中に電源がすぐ切れる(ブレーカーが切れる)     | ●電気の容量を超えている                                                   | ●他に使用している電気製品の使用を停止し、販売店にご相談ください。                                          | —        |
| 丸皿が回転しない                    | ●丸皿、回転ローラーが正しくセットされていない<br>●食器や容器が庫内壁面に触れている                   | ●丸皿・回転ローラーを正しくセットしてください。<br>●食器や容器が庫内壁面に触れないようにしてください。                     | P7       |
| 丸皿が左右に回転する                  | ●調理開始のタイミングにより右または左に回転する                                       | ●故障ではありません。そのままお使いください。                                                    | —        |
| 加熱中に停止する                    | ●連続使用したり、水分の少ない食品を加熱したりしている                                    | ●保護装置が働いています。調理を中止し、30分ほどお待ちください。                                          | P11      |
| 食品があたたまらない                  | ●食品がアルミホイルなどでおおわれている                                           | ●食品を金属容器やアルミホイルなどでおおわないでください。                                              | P6       |

## 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

ご自分での分解・修理・改造はおやめください。

# 仕様

| 品 番                                  | IMB-T171-5                      | IMB-T171-6 |
|--------------------------------------|---------------------------------|------------|
| 定 格 電 圧                              | AC 100V                         |            |
| 定 格 周 波 数                            | 50Hz                            | 60Hz       |
| 定格消費電力(約)                            | 1,150W                          |            |
| 定格高周波出力                              | 強:700W <sup>※1</sup> ～解凍:200W相当 |            |
| 発 振 周 波 数                            | 2,450MHz                        |            |
| 外 形 寸 法 (約)                          | 幅 440mm × 奥行き 325mm × 高さ 255mm  |            |
| 総 庫 内 容 量 <sup>※2</sup>              | 17L                             |            |
| 庫内有効寸法(約)                            | 幅 306mm × 奥行き 307mm × 高さ 190mm  |            |
| 製 品 重 量 (約)                          | 11.0kg                          | 10.2kg     |
| 丸皿(ターンテーブル)径(約)                      | 255mm                           |            |
| タ イ マ ー (約)                          | 15分                             |            |
| 区 分 名 <sup>※3</sup>                  | A                               |            |
| 電子レンジ機能の <sup>※4</sup><br>年間消費電力量    | 59.9kWh                         | 59.5kWh    |
| 年 間 待 機 時 <sup>※4</sup><br>消 費 電 力 量 | 0.0kWh                          |            |
| 年 間 消 費 電 力 量 <sup>※4</sup>          | 59.9kWh                         | 59.5kWh    |

※1 定格高周波出力 700Wは、短時間高出力機能であり、持続時間は10分間です。

※2 総庫内容量とは、JISの判定基準に基づいて算出された容量です。

※3 区分名は、省エネ法に基づき、機能、加熱方式および庫内容量の違いで分かれています。

※4 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。

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ます。電源電圧や周波数の異なる国外では使用できません。また、アフターサービスも対象外となります。

※ 製品の仕様は予告なく変更することがあります。

# 周波数・転居について

## 転居されるときは

周波数が異なる地域に転居された場合は、そのままではご使用になれません。  
転居前と電源周波数が異なる場合には、部品の取り替えが必要です。販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

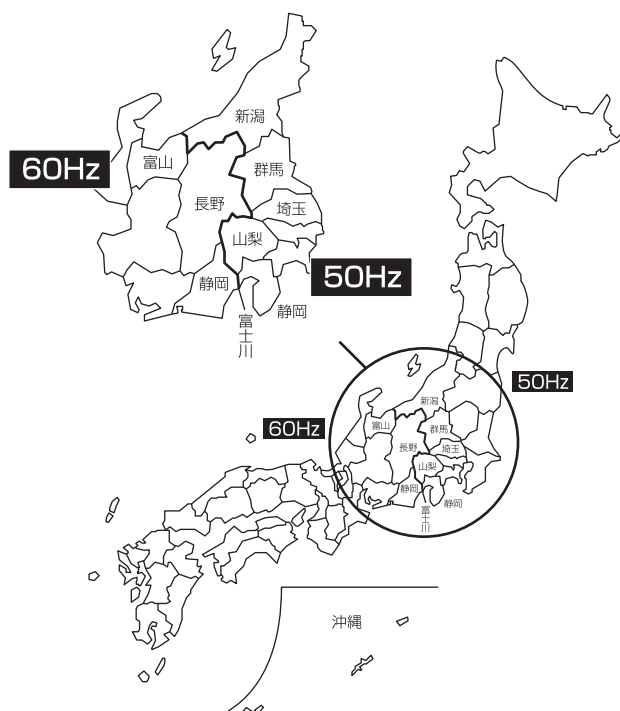
### ●取り換えが必要な部品

- ・ 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

以下の通りです。

|        | 保証期間内 | 保証期間外 |
|--------|-------|-------|
| 部品代    | 無料    | 有料    |
| 取り替え工賃 | 有料    | 有料    |



# 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販売店より必ずお受け取りください。  
保証書がないと、無料修理保証期間中でも代金を請求される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には、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を製造打ち切り後、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。

# 電子レンジ IMB-T171-5／IMB-T171-6

## 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  |  |
| お 客 様      | ご芳名           |               |  |
|            | ご住所 〒         |               |  |
|            |               | 電話 (      ) - |  |
| ※<br>販 売 店 | 住所・店名         |               |  |
|            | 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。保証期間内におきましても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居やご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。
  - ① 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
  - ② お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
  - ③ 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
  - ④ 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）に使用された場合の故障及び損傷
  - ⑤ 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
  - ⑥ 本書の提示がない場合
  - ⑦ 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。

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）に

受付時間 9:00～17:00

（年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く）

**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）に

受付時間 9:00～17:00

（年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く）

**0800-170-7070**

**アイリスオーヤマ株式会社**

〒980-8510

ホームページ

仙台市青葉区五橋2丁目12番1号

<http://www.irisohyama.co.jp/>