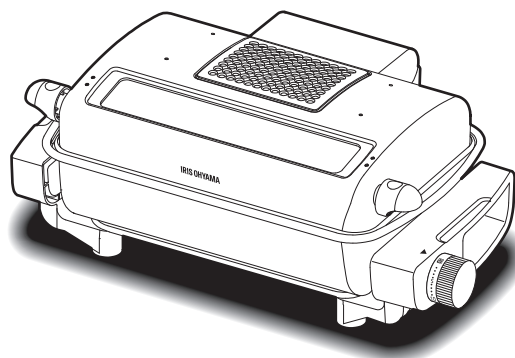


マルチロースター

EMT-1103

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。
- ご使用前に「安全上の注意」を必ずお読みください。
- 「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。

もくじ

ご使用前に

安全上の注意	2
使用上の注意	5
各部の名称	6

取り扱いかた

使用する前に	7
使いかた	8
お手入れ	14

こんなときには

故障かな?と思ったら	17
仕様	18
保証とアフターサービス	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。



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。



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アイリスコールにご相談ください。



● 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
- 使用中時々電源が切れる
- 触れるとピリピリ電気を感じる

→ 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。



● 壁や家具の近くで使わない

蒸気や熱で壁や家具を傷め、変形・変色の原因になります。

● 不安定な場所で使わない

火災・やけど・けがの原因になります。

● 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。

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。



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。



- 電源コードをたばねて使用しない
過熱してやけどや火災の原因になります。電源コードは必ずのびして使用してください。
- 電源コードを傷つけない
- 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない
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。
- 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。
- 電源コードを高温部に近づけない
火災・感電の原因になります。



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、本体に水をかけない
火災・感電の原因になります。

安全上の注意 つづき



- 子ども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・けがなどの原因になります。



- 直火(ガス台など)や電磁調理器(IHクッキングヒーターなど)、電気ヒーターなどの上に載せない
火災の原因になります。また、電磁調理器の上で使用すると、誤動作や故障の原因になります。



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内容を示しています。



- 必要以上に加熱しない
発火して、火災の原因になることがあります。
- タイマー動作中にタイマーを延長しない
火災の原因になります。



- 調理中はタイマーが確実に動作していることを確認する
タイマーのすき間にものがはさまったりすると、タイマーが正常に動作せず、火災の原因になることがあります。



- 調理中は移動させない
火災の原因になります。
- 調理中は離れない
発火する場合がありますので、注意してください。
- 調理中、調理直後は、本体やガラス窓に触れない
やけどの原因になります。



- 本体の上や下にものを置かない
火災の原因になります。



- 調理以外に使用しない
- 業務など家庭用以外の用途に使用しない
火災・やけどの原因になります。



- 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。
- 長時間使わないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く
絶縁低下による漏電により、火災・感電の原因になります。
- 食材が発火した場合は、すぐにタイマーを切り、電源プラグを抜く
食材が発火した場合は、炎が消えるまでふた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、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。



- お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う
感電ややけどの原因になります。
- 調理後は毎回お手入れをする
異物や汚れがついたまま調理すると、火災の原因になります。



- 必ずふたを閉めて使う
- 焼き網を使うときは、必ず水受け皿に水を入れて使う
火災の原因になります。



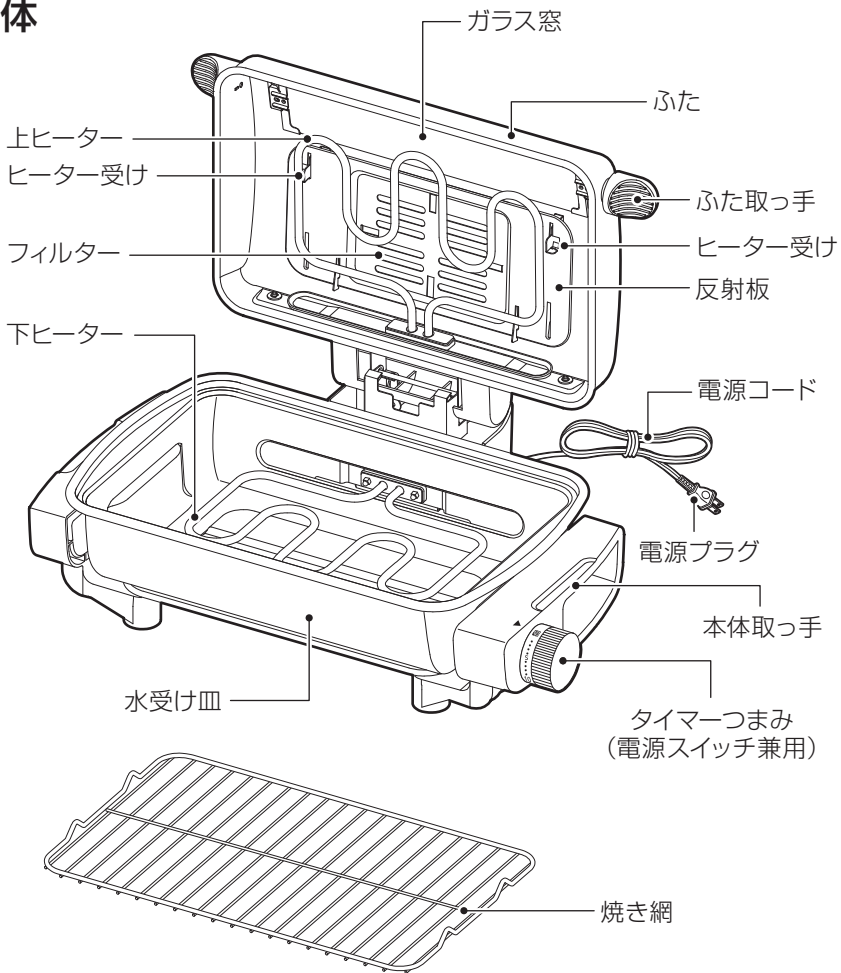
- 水受け皿に、クッキングペーパー・アルミホイル・グリル用石などを入れない
火災の原因になります。
- ヒーターに直接食材を触れさせて焼かない
火災の原因になります。

使用上の注意

- 焼き網を使うときは、必ず水受け皿に水を入れてください。
過熱して、焦げ付き・さび・塗装のはがれなどの原因になります。
- 料理の残りや水を入れたまま放置しないでください。
食材の腐食や製品の変形の原因になります。

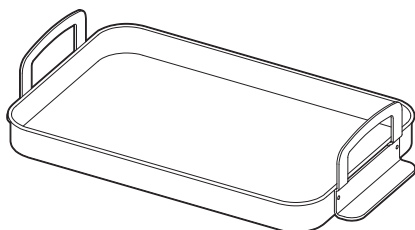
各部の名称

■ 本体



■ 付属品

プレート



使用する前に

■ 使用場所について

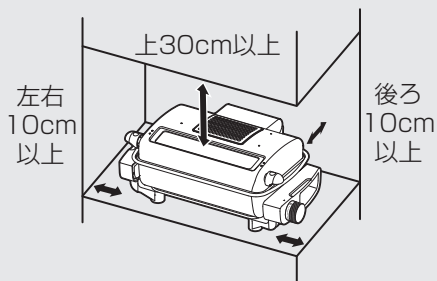
以下の注意を参考にして、使用する場所を決めてください。



注意

● 壁や家具から離して使う

熱による周囲の破損や火災を防止するために、図のように周囲とのすき間を空けてください。



● 肩より高い位置で使わない

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。

● 燃えやすいものを上に載せたり、下に敷かない

火災の原因になります。

■ 初めて使用する前に

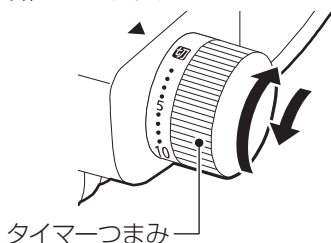
初めて使用する前に、空焼きをしてください。煙が出たり、においがしたりしますが異常ではありません。換気をして行ってください。

1 電源プラグをコンセントに差し込む

※ プラグを差し込む前に、タイマーつまみが切になっていることを確認してください。

2 何もセットしないでふたをしめ、タイマーつまみを5に合わせて、空焼きをスタートする

- ・タイマーつまみを一度10以上に回してから、5まで戻してください。
- ・終了すると、「チーン♪」と鳴ってお知らせします。



使いかた

■ 焼き網を使って調理する

1 電源プラグをコンセントに差し込む

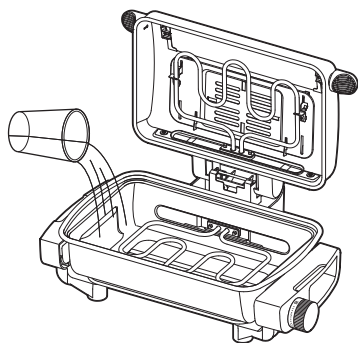
※ プラグを差し込む前に、タイマーつまみが切になっていることを確認してください。

2 水受け皿に水を入れる

・ 約300mL (コップ1.5杯) を、下ヒーターにかからないように入れてください。

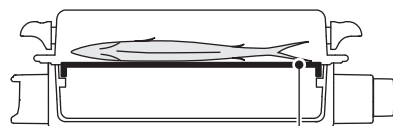


● 必ず水を入れて使用してください。

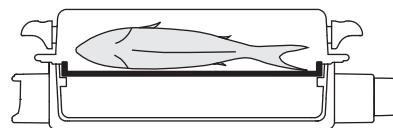


3 焼き網をセットする

・ 焼き網は、調理する食材の厚みにより、裏返して高さを調節してください。



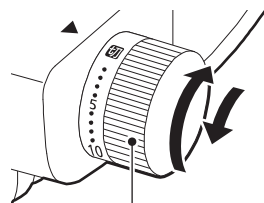
薄い食材のとき 焼き網



厚い食材のとき

4 予熱する

・ ふたを閉め、タイマーつまみを5に合わせてスタートします。
※ タイマーつまみは、10以上に回してから戻して5に合わせてください。
※ 10以上に回さないと、タイマーが正常に動作しないことがあります。

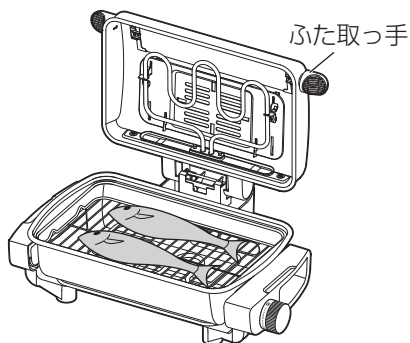


タイマーつまみ

・ 「チーン♪」と鳴ってタイマーが切れたら、予熱完了です。
※ 予熱中に煙が出ることがありますが、異常ではありません。

5 食材を焼き網に載せる

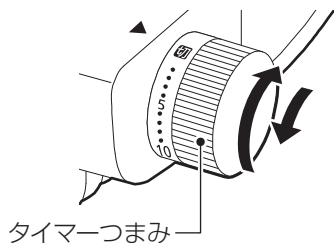
- 焦げ付きにくくするために、焼き網にサラダ油などを塗ってください。



- ふたの開け閉めをするときは、必ずふた取っ手を持って行ってください。

6 ふたを閉め、タイマーつまみを回して調理をスタートする

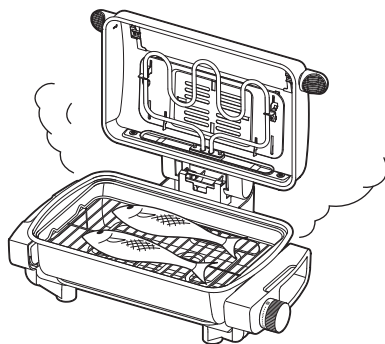
- ※ タイマーつまみを5以下に合わせるときは、10以上に回してから戻してください。



- 途中で調理を中止するときは、タイマーつまみを回して、切にしてください。

7 できあがり

- 「チーン♪」と鳴ってタイマーが切れます。
- ふたを開け、食材を取り出してください。



- ※ タイマーが切れたあともしばらく動く音がしますが、故障ではありません。
- ※ 続けて調理するときは、水受け皿に水を足してください。



- 調理中・調理直後は、食材・本体・ふた・焼き網は熱くなります。直接さわらないように注意してください。
- 特にヒーターには触れないように注意してください。

8 使用後は電源プラグを抜く

- 本体が十分冷めてから、お手入れしてください。

使いかた つづき

調理時間の目安

食材	数量	調理時間の目安*
さんま	4尾	15～17分
あじの開き	2枚	11～13分
さば切り身	4切	9～13分
さけ切り身	4切	11～16分
焼きとり	5本	14～16分
焼きなす	2本	11～15分
ローストチキン	2本	14～16分

※調理時間は材料の大きさ・数量などによって異なります。必ず、焼け具合を見ながら時間を調節してください。

調理のポイント

- 予熱をして、焼き網に油を塗ってから焼くと、仕上がりがよくなります。
- 魚を焼く場合は、尾・ひれに塩（化粧塩）をつけたり、アルミホイルをかぶせると、焦げたり形がくずれたりするのを防げます。
- 身の厚いものは、切れ目を入れて焼くと、火の通りがよくなります。
- 厚みのある食材は、3.5cm以内に加工作してから調理してください。
- 食材はできるだけ大きさをそろえてください。
- 焼くと反るもの（イカ・アナゴなど）は、切れ目を入れたり串を通したりして、焼いても直接ヒーターに触れないようにしてください。

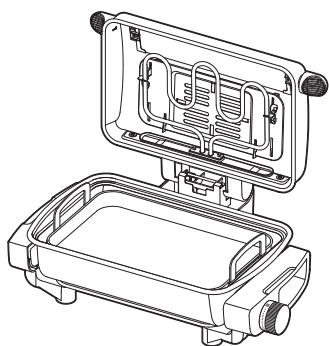
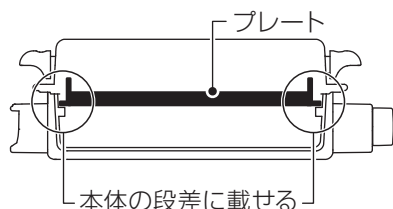
■ プレートを使って調理する

1 電源プラグをコンセントに差し込む

※プラグを差し込む前に、タイマーつまみが切になっていることを確認してください。

2 プレートをセットする

- ・プレートを本体内側の段差に載せてセットします。
- ※プレートをを使用するときは、焼き網を外してください。

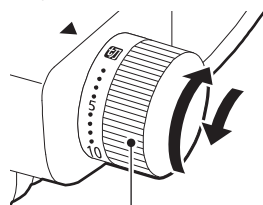


● 予熱をするときは、P8の手順4を参照してください。

3 食材をプレートに入れる

4 ふたを閉め、タイマーつまみを回して調理をスタートする

※タイマーつまみを5以下に合わせるときは、10以上に回してから戻してください。



タイマーつまみ

- ・途中で調理を中止するときは、タイマーつまみを回して、切にしてください。

5 できあがり

- ・「チーン♪」と鳴ってタイマーが切れます。
- ・ふたを開け、食材を取り出してください。
- ※タイマーが切れたあともしばらく動く音がしますが、故障ではありません。



注意

- 調理中・調理直後は、食材・本体・ふた・プレートは熱くなります。直接さわらないように注意してください。
- 特にヒーターには触れないように注意してください。

6 使用後は電源プラグを抜く

- ・本体が十分冷めてから、お手入れしてください。

アクアパッツァ



材料 2人分

たい	2切
あさり	170g
ミニトマト	6個
にんにく	1/2片
水	100mL
オリーブオイル	大さじ1
塩	適宜

作りかた

- 1 あさはら殻をこすり洗いしたあと、砂抜きをする。たいは塩(分量外)をふって約10分おき、水気をキッチンペーパーで取っておく。
- 2 ミニトマトは半分に切り、にんにくは縦半分に切ってつぶす。
- 3 プレートセットして、1のたいを皮面を上にして並べる。空いているところに、あさり・ミニトマト・にんにくを入れ、水とオリーブオイルを加える。
- 4 ふたを閉め、【タイマー 10分】で加熱する。
- 5 「チーン♪」と音が鳴ったら、お好みで塩をふる。
※あさりの口が開いていなかったら、時間を追加して口が開くまで様子を見ながら加熱してください。

パエリア



材料 2人分

米	2合
あさり	170g
えび	5尾
鶏もも肉	100g
たまねぎ	1/2個
にんにく	1片
サフラン	少々
コンソメ(顆粒)	大さじ1
お湯	500mL
酒	大さじ1
オリーブオイル	大さじ1

作りかた

- 1 あさはら殻をこすり洗いしたあと、砂抜きをする。えびは背わたを取る。
- 2 鶏肉は一口大に切り、塩・こしょう(分量外)を少々ふる。たまねぎ・にんにくはみじん切りにする。
- 3 ボウルにサフラン・コンソメ・お湯を入れ、スープを作る。
- 4 プレートをセットして、ふたを閉め、【タイマー5分】で予熱をする。
- 5 オリーブオイル・にんにくを入れてふたを閉め、【タイマー3分】で加熱する。
- 6 「チーン♪」と音が鳴ったら、鶏肉・えびを入れてふたを閉め、【タイマー5分】で加熱する。「チーン♪」と音が鳴ったら、鶏肉とえびを取り出す。
- 7 プレートにあさり・酒を入れてふたを閉め、【タイマー5分】で加熱する。「チーン♪」と音が鳴り、あさりの口が開いていたら取り出す。(口が開いていなかったら、時間を追加して口が開くまで様子を見ながら加熱してください。)
- 8 たまねぎ・米を入れてふたを閉め、【タイマー7分】で加熱する。(途中で一度かき混ぜる。)
- 9 「チーン♪」と音が鳴ったら、3のスープを加える。途中で取り出した鶏肉・えび・あさりを載せてふたを閉め、【タイマー20分】で加熱する。

※ 途中ふたを開け閉めして作業する際は、本体・ふた・プレートが熱くなっていますのでご注意ください。また、ふたにヒーターがついていますので手を触れないようご注意ください。

お手入れ



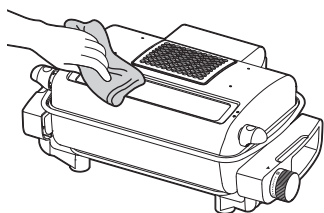
- お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が十分に冷めてから行ってください。

- 調理後は毎回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。傷や変形の原因になります。

■ 本体・ふた外側

よく絞ったふきんで拭く

※汚れが落ちにくいときは、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、洗剤分が残らないようにかたく絞った布などで水拭きしてください。



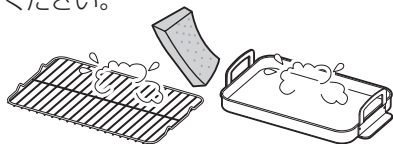
注意

- 本体は水でぬらさないでください

■ 焼き網・プレート

薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗う・洗った後、よく乾かしてください。

※焼き網とプレートはフッ素コーティングされています。傷がつかないように、柔らかいスポンジを使用してください。



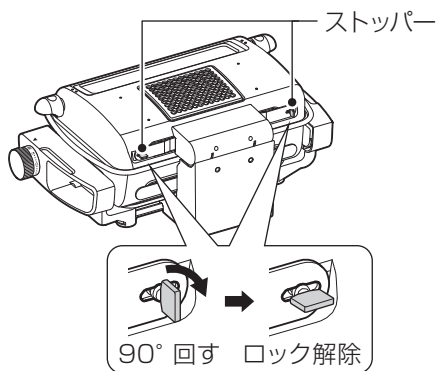
■ 部品の取り外し



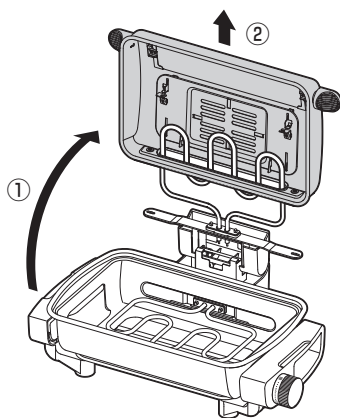
- やけど・けがの防止のために、部品の取り外し・取り付けは手袋などを着用して行ってください。

ふた

- 1 ふた背面のストッパー(2か所)を90°回して、ロックを解除する



- 2 ふたを開き、上に引き出して外す

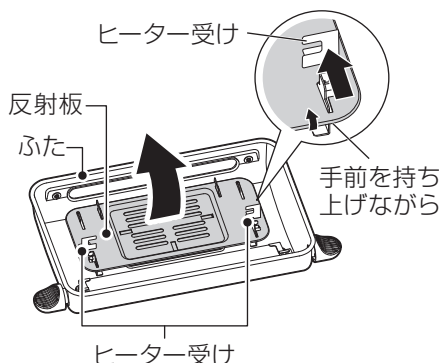


反射板

ふたの内側に付いている反射板を外す

- ・ヒーター受け(2か所)を奥側に押し
て反射板をずらし、取り外してくだ
さい。

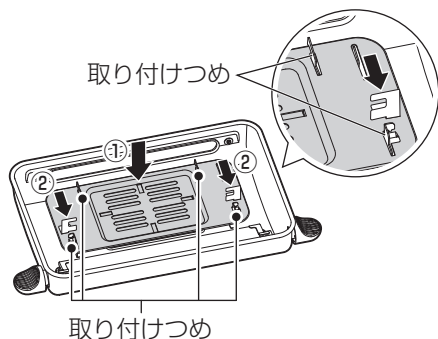
※取り外しにくいときは、反射板の手
前を持ち上げながら、ヒーター受け
を押ししてください。



※反射板の裏にはフィルターが付いて
います。フィルターは反射板から取
り外さないでください。

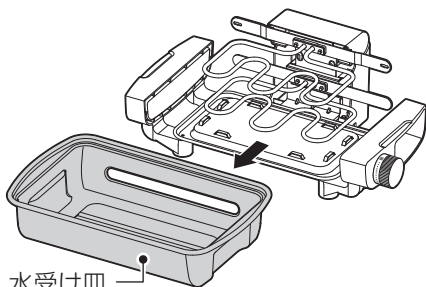
反射板を取り付けるときは

- ①ふたの取り付けつめに穴を合わせて
差し込み、反射板の奥側を押し込
んで、取り付けつめに引っかけます。
- ②さらにヒーター受けを手前に押し、
しっかりとめ込みます。



水受け皿

手前に引いて取り外す



※水受け皿を取り付けるときは、水
受け皿が本体の上に正しく載るよ
うに、奥まで差し込んでください。

取り外した部品のお手入れ

それぞれ次のようにお手入れする

部品	お手入れ方法
ふた 水受け皿	薄めた台所用中性洗剤と スポンジで洗う
反射板	フィルターを付けたまま 水洗いする
ヒーター	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、洗剤分が残らな いように、かたく絞った布な どで水拭きする

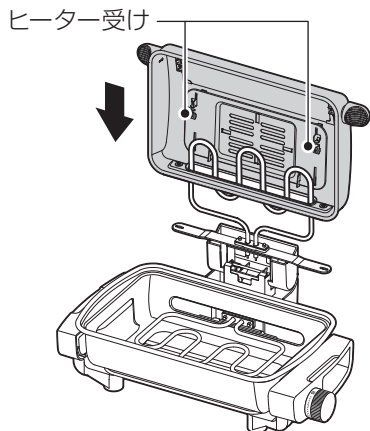
※反射板にはフィルターが付いていま
す。洗剤では洗わないでください。
・洗った後、よく乾かしてから、元通
りに取り付けてください。

お手入れ つづき

■ ふたの取り付けかた

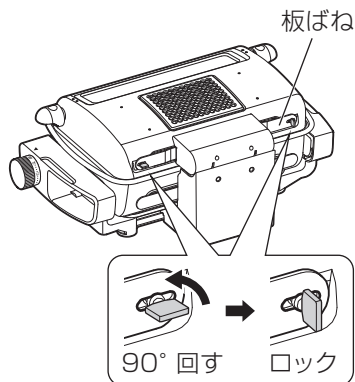
1 上ヒーターにふたを上から差し込む

※ヒーター受けに、ヒーターが確実に
はまるようにしてください。



2 背面のストッパー(2か所)を 90°回してロックする

- 板ばねを前方(ふた側)に押しながら
ストッパーを回すと、ロックしやす
くなります。



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加熱しない	● 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。
タイマーが途中で止まる、または回らない	● 5分以下のときはタイマーがきちんと動作しないことがある	● 5分以下のときは、タイマーつまみを 10 以上に回してから戻して合わせてください。
焼き色にむらがある 焼き色が薄い	● 焼き網の高さが合っていない	● 食材の厚みに合わせ、焼き網を裏返して高さを調節してください。(→P8)
	● 調理時間が正しく設定されていない	● 調理時間の目安を参考にして時間を調節してください。(→P10)
	● 食材の温度・形・大きさ・厚みなどによって焼け具合に差が出る	● 焼け具合を確認しながら調理してください。
	● 焼き網の端で調理している	● 焼き網の中央に食材を載せてください。
	● 反射板が汚れている	● 反射板をお手入れしてください。(→P15)
ヒーターから炎や煙が出る	● 調理中の食材の油脂分がヒーターに落ちている	● 異常ではありませんが、様子を見ながらご使用ください。
	● 前回の調理で残った油脂分が加熱されている	● 調理後は必ず毎回お手入れしてください。
加熱中にきしみ音がする	● ヒーターの熱によって、金属部が膨張している	● 故障ではありません。

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へお問い合わせください。



警告

● 自分で分解・修理・改造はしないでください。

仕様

電源	AC 100V (50/60Hz共用)
消費電力	1100W
電源コード長さ	約1.5m
タイマー	30分 (電源スイッチ兼用)
製品寸法	幅496×奥行306×高さ192 mm
焼き網寸法	幅 約345×奥行 約215 mm
プレート寸法	幅 約344×奥行 約199 mm
質量	約4.2kg
主要材質	ふた：アルミニウム ガラス窓：耐熱強化ガラス 取っ手／本体：フェノール樹脂 焼き網：ステンレス プレート：アルミニウム／ステンレス 水受け皿：スチール

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

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。

保証書がありませんと、無料修理保証期間内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、保証書に記載されている期間です。

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アイリス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、ご希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、5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。

長年ご使用のロースターの点検を！	
愛情点検 	<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none">● 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなったり、こげくさいにおいがる● 電源を入れても、時々運転しないときがある● 運転中に異常な音がる● 電源コードが傷ついている● その他の異常や故障がある <p>ご使用中止</p> <p>故障や事故防止のため、電源を切って、コンセントから電源プラグを抜き、必ず販売店に点検を依頼してください。</p>

マルチロースター EMT-1103

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 ※ 年 月 日		保証期間	お買い上げ日より：1年間
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、弊社が無料で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できない場合には、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)