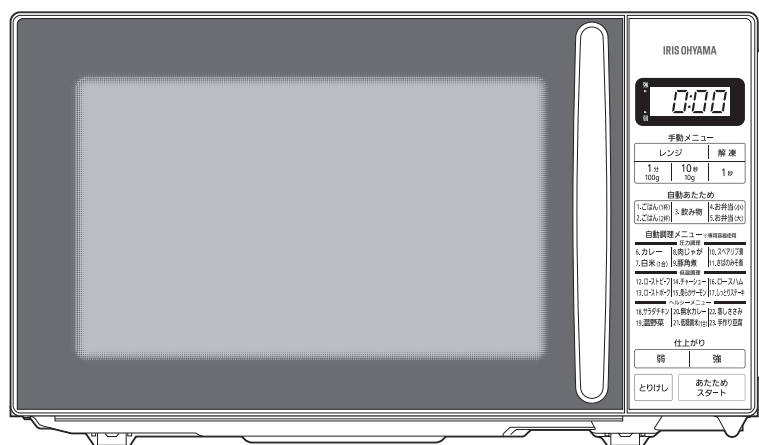


電子レンジ IMGY-T172

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。

- この取扱説明書を必ずお読みになり、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。
- 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、必ず保管してください。
- 「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
圧力容器（マルチ圧力容器）について	18
使いかた 圧力調理（自動メニュー）	20
低温調理について	21
クッキングガイド	22
レシピサイト	31
使いかた 圧力調理（手動）	32
お手入れ	33

こんなときには

故障かな？と思ったら	35
仕様	37
保証とアフターサービス	38
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。



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

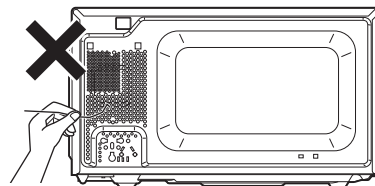
● 分解・修理・改造をしない

火災・感電・けがおよ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除く

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・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。

● 電源コードを束ねて通電しない

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。）

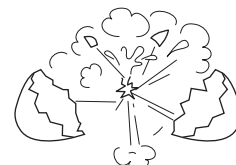
詳しくは、お買い上げの販売店または電気工事店にご相談ください。



- **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。

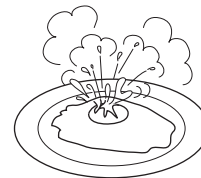


- **乳児のミルクやベビーフード、介護食などをあたためるときは、加熱後かき混ぜて温度を確認する**
やけどのおそれがあります。



- **缶詰・びん詰・袋詰・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。



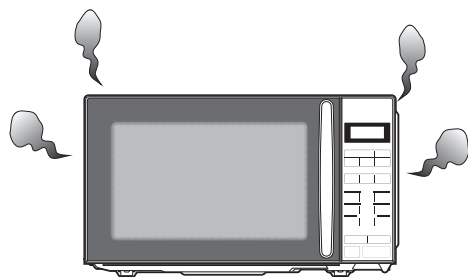
調理中は



- **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、加熱しす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・カーペット・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



- **加熱しす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。
加熱しすぎたときは、庫内で冷ましてから取り出してください。



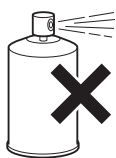
水ぬれ禁止

- **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。

圧力容器を使用する場合は



- 圧力容器は加熱した際、高温・高圧になるので取り扱いに注意する
ご使用の前に「圧力容器(マルチ圧力容器)について」P18、19を必ずご確認ください。



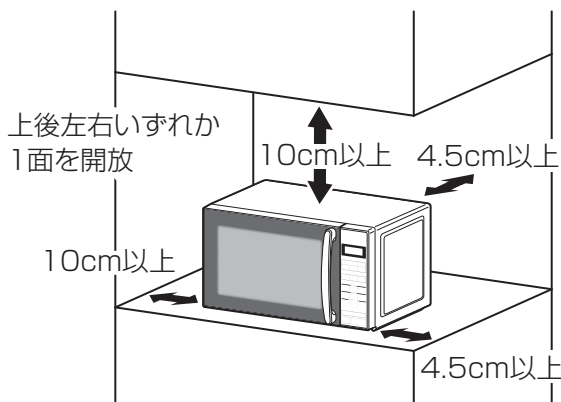
注意

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・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。
- 扉にものを挟まない
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。



- 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・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。

加熱中・加熱後は



接触禁止

- 高温になっている部分に触らない
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。



- ぬれたミトンやふきんは使用しない
熱が伝わりやすく、やけどのおそれがあります。

食材が発煙・発火した場合は



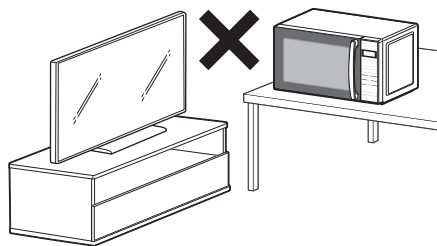
- 扉を開けない
食材が発火した場合は、すぐに調理を中止し、電源プラグを抜いて、炎が消えるまで扉を開けないでください。空気が流れ込み、炎が大きくなります。
また、扉に水をかけないでください。ガラス窓が割れることがあります。



- 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操作音が鳴ります。調理終了にはお知らせ音が鳴ります。（操作音は消すことができます。）
- 取り忘れ防止のために、調理終了後扉を開けないと「ピッ」と5回鳴ってお知らせします。（1分ごとに5回くり返した後、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

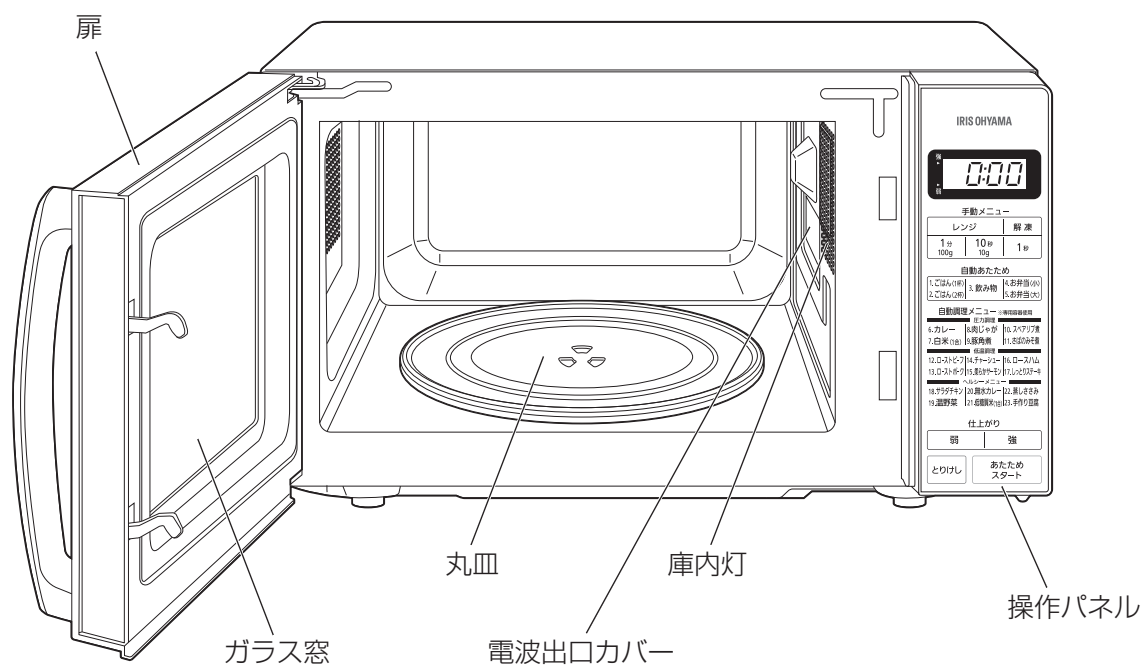
- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

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。

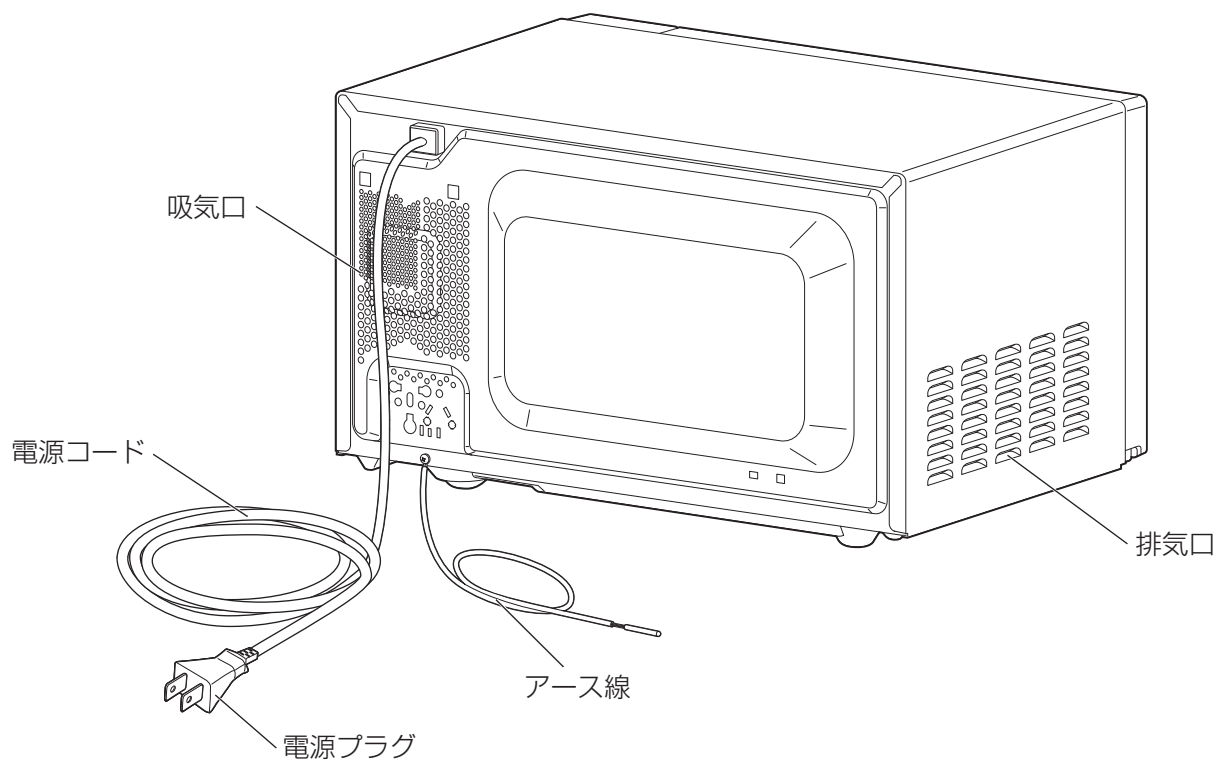
各部の名称

■庫内（回転ローラー、丸皿を取り付けた状態）



△絶対に取り外さないでください。
電波の出口を保護しているカバーです。

■背面



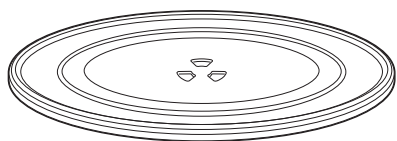
各部の名称 つづき

■付属品

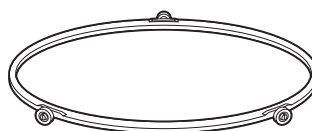
※ 破損したり、紛失したりしたときは、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。

丸皿（ガラス）

回転ローラーに載せて使います。

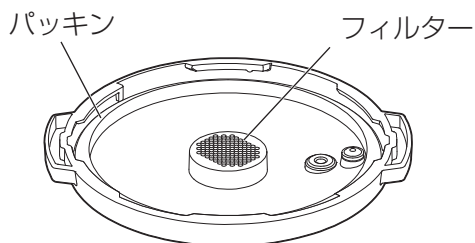
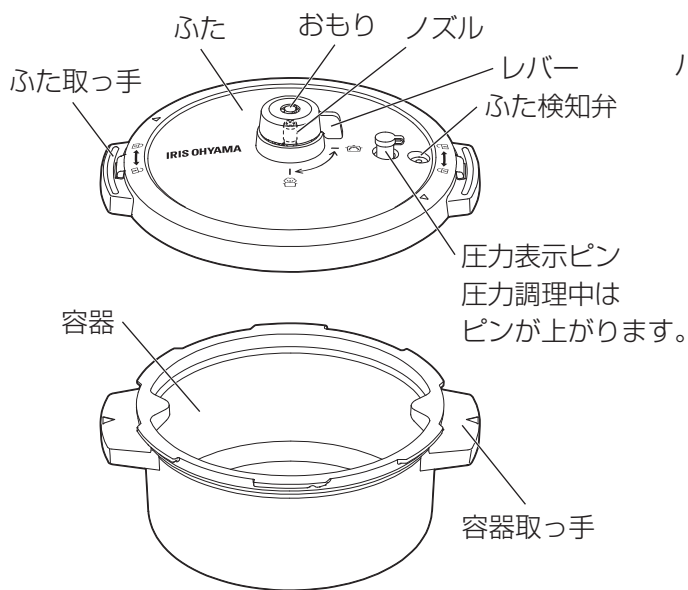


回転ローラー



マルチ圧力容器

※ 詳細はP18、19「圧力容器（マルチ圧力容器）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

手動メニューの時間・重量設定に使用します。
(→P14、17、32)

自動調理メニューボタン

専用の圧力容器を使用して、自動で調理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使用します。
長押しすると、操作音の入／切を切り替えられます。(→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使用します。
(→P14、17、32)

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)

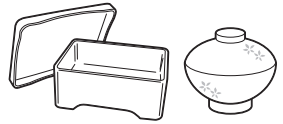
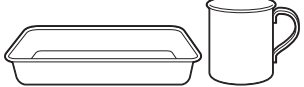
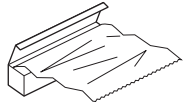
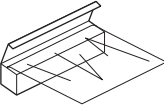
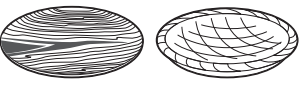
仕上がりボタン

自動あたためや自動調理メニューで、仕上がり調節するときに使用します。

あたためスタートボタン

ボタンを押すと加熱がスタートします。

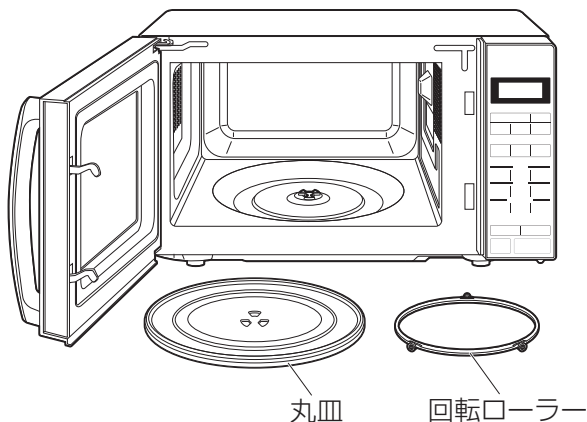
使える容器・使えない容器

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・強化ガラスは使えません。
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 ・熱で変形するものは使えません。(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) ・ただし、レンジ加熱の解凍では使える場合があります。
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、針金の入ったものは使えません。
	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。
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 ・加熱しすぎると燃えたりすることがあります。 ・くぎ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。

準備

1 P4の「安全に設置する」にしたがって、設置する

2 扉を開けて、梱包材を外す



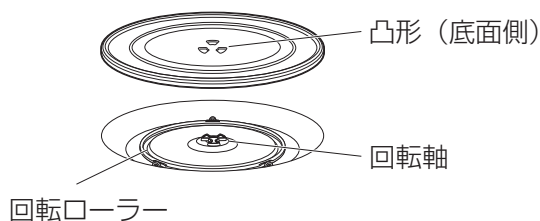
1 扉固定用のテープを外します。

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 回転ローラー・丸皿をセットする

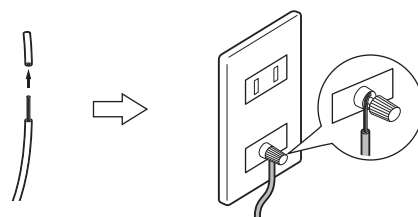
- ・ 回転軸を固定しているテープを外し、回転ローラーを庫内中央にセットしてから、回転ローラーの上に丸皿を載せます。(庫内底面の回転軸と丸皿の凸形を合わせます。)



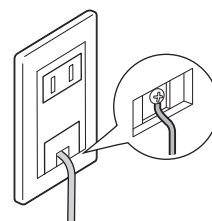
4 アースを接続する

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抜き取り、導線部分をアース端子に差し込んで固定します。

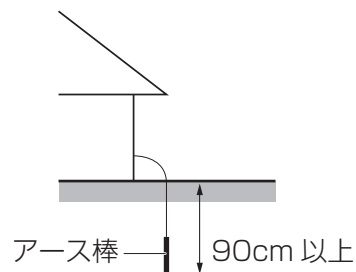


- ・ ふた付きの場合はふたを開けてつないでください。



アース端子付きコンセントがない場合

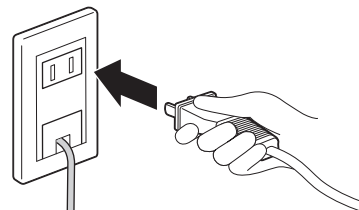
- ・ アース棒の設置が必要です。販売店または電気工事店にご相談ください。



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。

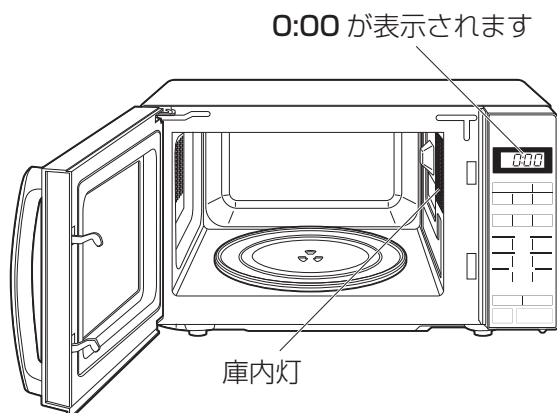
5 電源プラグをコンセントに差し込む



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、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。

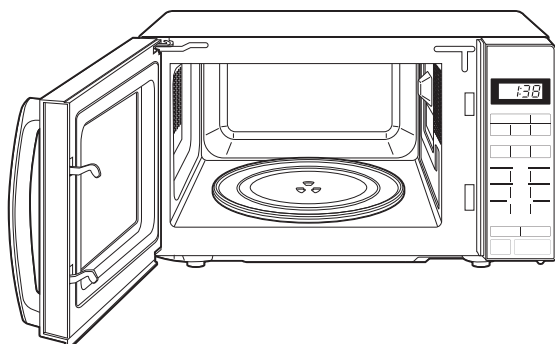
■操作を取り消すには／調理途中で加熱を停止するには

- ・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、操作をやり直してください。



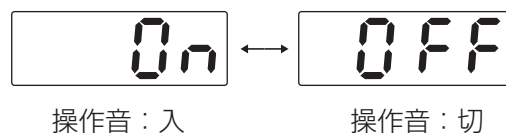
■加熱を再開するには

- ・扉を閉めてあたためスタートボタンを押すと加熱が再開します。



■操作音を切ったり、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。押すたびに操作音の入／切が切り替わります。



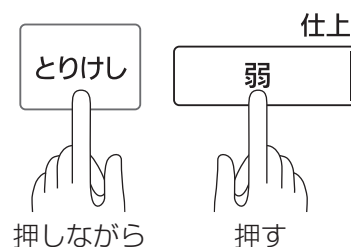
- ・3秒後に表示は元に戻ります。

■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。

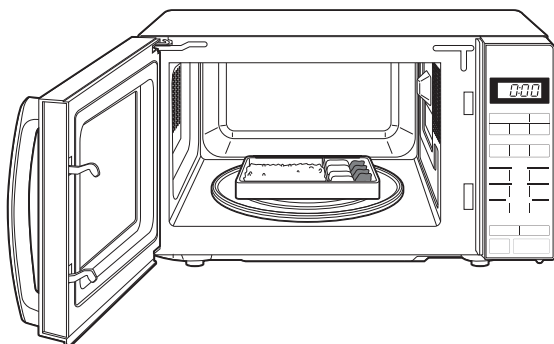


- ・再度とりけしボタンを押しながら仕上りの弱ボタンを押すと、チャイルドロックは解除されます。

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・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

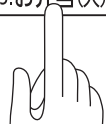
● 飲み物は、加熱前と加熱後にスプーンなどでかき混ぜてください。

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)	



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ためられませんので、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。

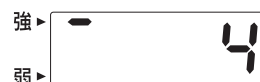
※ 必要に応じて仕上がりボタンで調節する

- ・加熱時間が調節されます。

仕上がり



仕上がり：弱



仕上がり：強

3 あたためスタートボタンを押す

- ・加熱が開始されます。

あたためスタート



- ・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、「ピッ♪」と4回鳴ってお知らせします。



注意

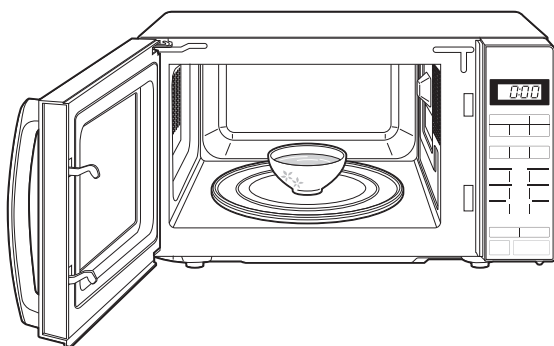
● 加熱後は、容器が熱くなるので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

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P10、16を参照してください。
- ゆで野菜を作るときにはP16を参照してください。

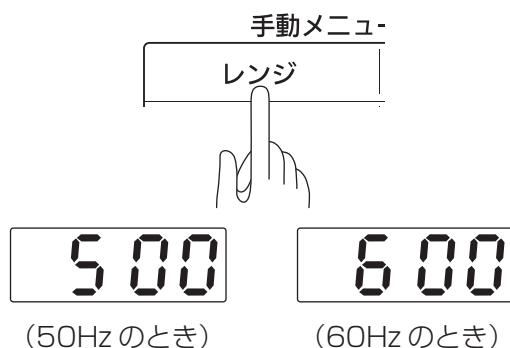
1 食品を入れて扉を閉める

- ・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

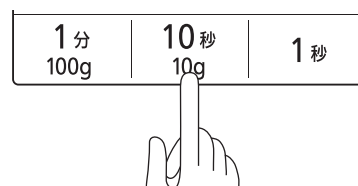
- ・ボタンを1回押すごとに、**1分**ボタンは1分のけたが、**10秒**ボタンは10秒のけたが、**1秒**ボタンは1秒のけたが以下のように変わります。

1分ボタン：1:00→2:00→・・・→15:00

10秒ボタン：10→20→・・・→50→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 あたため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、「ピッ♪」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蒸らす
焼き鳥	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
 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個ずつゆつ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。				
シューマイ (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
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浸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
- ・ 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

- ・ ごはん物、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	丸ごと加熱するときは、丸皿の中央に置く
にんじん	200g	-	約6分	用途に合わせて切り、容器に入れて浸るくらい の水を加え、ふたかラップをする
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	根元の固い皮を取る



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、加熱しすぎないなど、注意して調理してください。



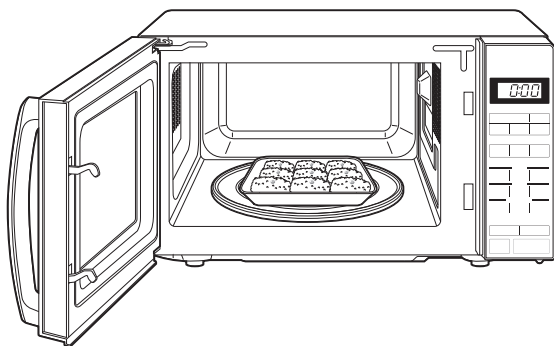
注意

- 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。

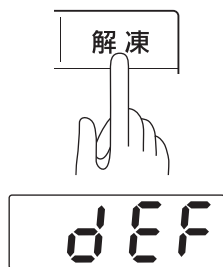


注意

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

2 解凍ボタンを押す

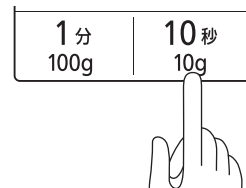
- 表示部にdEFと表示されます。



- ※ 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：100→200→・・・→500→100
10gボタン：10→20→・・・→90→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 あたため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、「ピッ♪」と4回鳴ってお知らせします。

圧力容器（マルチ圧力容器）について

電子レンジで圧力調理ができる専用容器です。

- ・ 圧力をかけることによって沸点が上がり、100℃より高い温度で調理できるので、短時間で柔らかく調理できます。

■安全上の注意



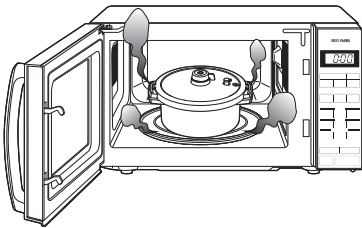
注意

圧力容器は加熱した際、高温・高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。



禁止

- 調理中および調理直後は圧力容器に直接触らない
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。
- マルチ圧力容器は本製品 (IMGY-T172) 専用です
他の電子レンジでの使用や直火、IHヒーターなどでの加熱はしないでください。
- 「最大水位」目盛り以上の材料を入れない
豆類や麺類など調理で分量の増えるものは、「豆類ここまで」目盛り以上の材料を入れないでください。豆の皮、麺などがノズルなどに入り込み、圧力調整ができなくなる可能性があります。
- 次のようなものを入れて調理しない
 - ・ 多量の油を入れる料理
 - ・ カレー、シチューなどトロみや粘りがあるもの
蒸気経路が詰まったり、蒸気がふき出したりして、けが・やけどのおそれがあります。
 - ・ 殻付き卵、ゆで卵
 - ・ 重曹など、発泡するもの
 - ・ アルミホイルや金属製の食器等
- 揚げ物調理、蒸し料理などに使用しない
- 空で調理しない
過熱による破損ややけどの原因になります。



- ノズル・圧力表示ピンをふさがない
- 業務で使用しない



指示

- 圧力容器は庫内壁面に触れないように注意する
- 調理後テーブルに置くときは、必ずなべ敷を使用する

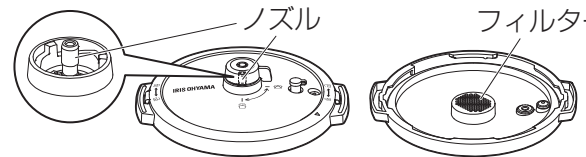
■初めて使用するときは

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

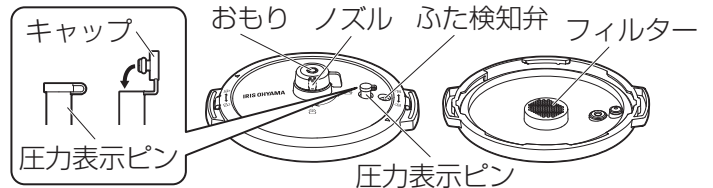
■使用する前に必ず確認する

- ・ ノズル、フィルターが詰まっていない

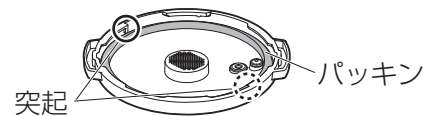
※ ノズルの穴が詰まっていると、容器内の気圧が上がり続け大変危険です。使用する前にノズルの穴が詰まっていないことを必ず確認してください。



- ・ ノズル、おもり、圧力表示ピン、ふた検知弁、フィルターが正しく取り付けられている



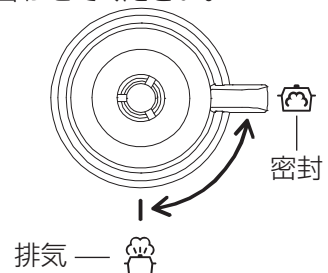
- ・ 圧力表示ピン先端のキャップが差し込まれていることを確認する
- ・ パッキンに汚れや破損がなく、ねじれなく正しく取り付けられている
- ・ パッキンが突起の下に収まっている



- ・ 各部品に食品かすなどが付いていない

■おもり・ふたについて

- ・ 圧力調理をするときは、おもりのレバーを密封（）に合わせてください。
- ・ 圧力をかけない調理のときは、おもりのレバーを排気（）に合わせてください。

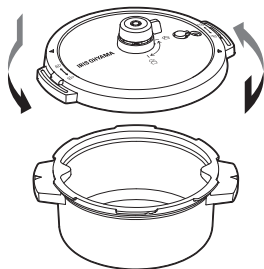


- おもりを取り付けるときは、上からしっかりと押し込んでください。

■ ふたについて

開けかた

- ふた取っ手を持ち、ふたが止まるまで左に回してから、ふたを持ち上げる。



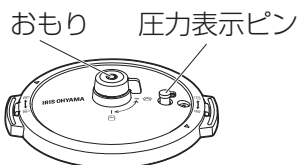
■ 調理後のふたの開けかた



高温注意

※調理後の容器の中には圧力が残っていることがあります。圧力が残っているとふたが飛んだり内容物がふき出したりして危険です。

- 調理完了後、圧力表示ピンが下がっていることを確認し、おもりのレバーを排気にセットし（蒸気のふき出しに注意）、圧力を逃がしてから、おもりを抜き取ります。



- ふたを少し回し、すき間から蒸気が出てこないことを確認してから回し開けてください。
このとき、取っ手の動きが重く感じられる場合は、内部に圧力が残っていて危険ですので、無理に開けずもう一度おもりを取り付けて水で冷やしてからふたを開けてください。
- 開けたふたを持ち上げる際には、熱い蒸気が上がることがありますので、身体から離れた側から持ち上げてください。

■ すぐにふたを開けたい場合

ふたに水をかけて冷却し、圧力表示ピンが下がっていることを確認後、おもりのレバーを排気にセットし、おもりを抜き取ってから開けてください。

※ 鍋の中に水が入ることがありますので、圧力表示ピンやふた検知弁に水がかからないようにしてください。



注意

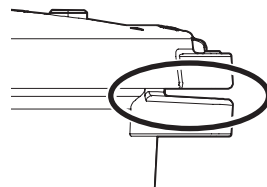
- 容器を動かす際はふたではなく、容器の取っ手を両手で持ってください。
- おもりや圧力表示ピンの上にものを置かないでください。

■ 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、もっと柔らかくしたり）したいときは、様子を見ながら、手動で追加加熱してください。

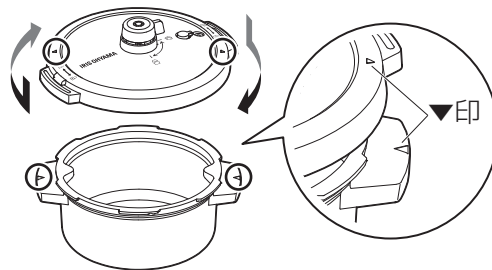
■ 加熱後の注意

- 加熱後は容器の持ち手に水がたまるおそれがあります。高温ですので、持ち運びやふたを開ける際はミトンなどを使用し、やけどにご注意ください。



閉めかた

- ふたと容器の▼印を合わせてかぶせ、ふたが止まるまで右に回します。



- ふたは最後まで確実に閉めてください。

■ 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。
お手入れ方法についてはP33をご覧ください。
- 容器に傷を付けないよう、金属製のフライ返しなどは使用せず、耐熱樹脂製か木製のものを使用してください。
- 保存容器ではありませんので、調理後の料理は他の器に移してください。

使いかた 圧力調理（自動メニュー）

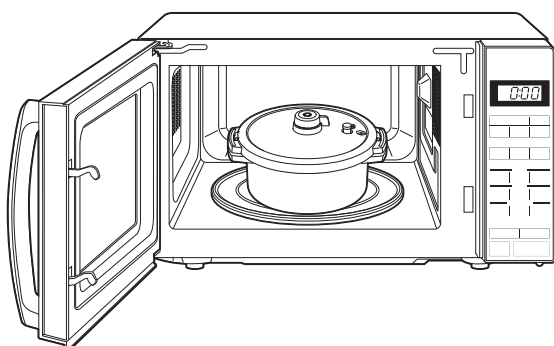
1 圧力容器に食材を入れてふたをする

- 食材は、クッキングガイド（→P22）を参照して下ごしらえをしてください。

※ 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。

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 自動調理メニューボタンを押して、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。

自動調理メニュー ※専用容器使用

圧力調理		
6. カレー	8. 肉じゃが	10. スベアリブ煮
7. 白米 (1合)	9. 豚角煮	11. さばのみそ煮
低温調理		
12. ローストビーフ	14. チャーシュー	16. ロースハム
13. ローストポーク	15. 柔らかサモーン	17. しっとりステーキ
ヘルシーメニュー		
18. サラダチキン	20. 無水カレー	22. 蒸しささみ
19. 温野菜	21. 低糖質米 (1合)	23. 手作り豆腐



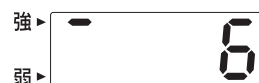
- 各メニューについては、「クッキングガイド」（→P22）をご覧ください。
- ※ 操作を取り消すときはとりけしボタンを押してください。

- ※ 必要に応じて仕上がりボタンで調節する
- ・ 加熱時間が調節されます。

仕上がり



仕上がり：弱



仕上がり：強

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

4 あたためスタートボタンを押す

- ・ 加熱が開始されます。

あたためスタート

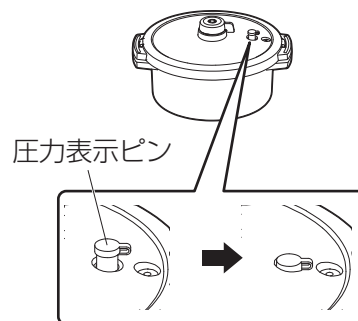


- ・ 表示部に残り時間が表示されます。



- ※ 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、「ピッ ♪」と4回鳴ってお知らせします。
- ・ 調理終了後は圧力表示ピンが下がっていることを確認して、ふたを開けてください。



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。

低温調理について

■安全上の注意

低温調理では高温による殺菌ができないため、調理方法を誤ると食中毒を起こすおそれがあります。
調理の際は以下の注意を守ってください。

- 調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理してください。
- 食材は新鮮なものを使用し、調理に使用する密封袋は毎回新しいものを使用してください。
- 調理時には、食材に直接手で触れないでください。
- 食肉を調理する場合は、必ずかたまり肉を使用してください。
- 使用する水・食材・環境の温度が低いと、加熱温度が十分に上がらない場合があります。加熱温度に不安がある場合は、仕上がり：弱は使用せず、仕上がり：強を選んでいただくか、仕上がりを見て追加加熱してください。
- レシピに記載されている分量以上の材料を入れると、仕上がりがばらつくことがあります。
- 食材の種類や厚さにより中心部の温度は変化します。
レシピ記載の食材より厚い場合には特に注意してください。
- 調理後は粗熱を取った後90分以内にお召し上がりいただくか、冷蔵保存をしてお早めにお召し上がりください。
常温で長時間放置すると、食中毒のリスクが高まります。
- 妊婦・乳児・高齢者など免疫力の弱い方に食べさせるときは、十分に注意してください。調理や食品の状態、健康の具合などに不安のあるときは食べさせないでください。
- 調理時・保存時は、菌が繁殖する5～55℃の温度帯は避けるようにしてください。

食中毒菌等の死滅条件

細菌等	温度と加熱時間
腸管出血性大腸菌	75℃ 1分
カンピロバクター	75℃ 1分
サルモネラ属菌	75℃ 1分
リステリア	65℃ 数分
ノロウイルス	85～90℃ 90秒間以上

内閣府 食品安全委員会 広報誌「食品安全」第50号より引用
http://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k_index_back_number_50.html

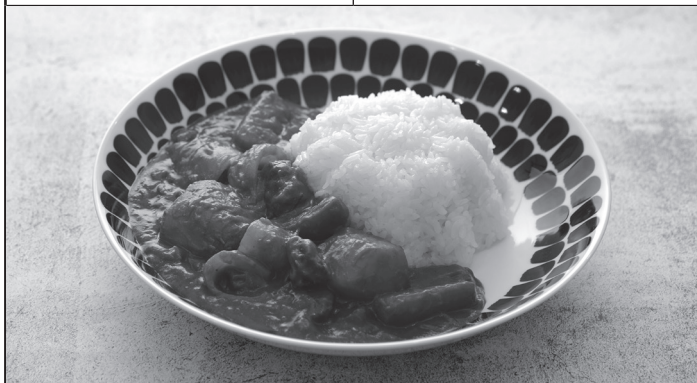
クッキングガイド

※写真はイメージです。

カレー

🔒 圧力調理：22～24分

自動メニュー：6



材 料 (2人分)

豚肉 100g
 じゃがいも 1・1/2個
 玉ねぎ 1/4個
 にんじん 1/3本
 水 200mL
 顆粒コンソメ 小さじ1
 市販のカレールー 30g

作りかた

- 1 玉ねぎは薄切り、にんじんは3mmの半月切り、じゃがいもは小さめの乱切り、豚肉は一口大に切る。
- 2 カレールーは細かく刻んでおく。
- 3 圧力容器に1、水、コンソメを入れ、軽く混ぜる。
- 4 3にふたを閉めて、おもりのレバーを「密封(🔒)」にセットし、庫内に入れる。
- 5 「6.カレー」を選択し、「あたためスタート」ボタンを押して調理開始。
- 6 調理終了後、ふたをしたまま5分蒸らす。
- 7 圧力表示ピンが下がっていることを確認し、ふたを開け2を入れて溶かす。

白米 (1 合)

🔒 圧力調理：32～36分

自動メニュー：7



材 料 (1～2人分)

米 150g (1合)
 水 250mL

下準備

- 1 米を水(分量外)で洗う。
- 2 圧力容器に米を入れ、水を水位線まで入れて30分浸しておく。

作りかた

- 1 圧力容器のふたを閉めて、おもりのレバーを「密封(🔒)」にセットし、庫内に入れる。
- 2 「7.白米 (1合)」を選択し、「あたためスタート」ボタンを押して調理開始。
- 3 調理終了後、圧力表示ピンが下がっていることを確認し、ふたを開けてほぐす。
 ※浸しの時間が短いと、ご飯が固くなる場合があります。

※ 調理時間は、仕上がり調節を含んだ時間です (50Hz基準)。

※ 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。

※ レシピに記載されている分量以上の材料を入れると、仕上がりがばらつくことがあります。

※ お好みに応じて、仕上がりボタンで強弱の調節をしたり、手動で追加の加熱をしてください。

※ クッキングシートを使用する場合は、フィルターをふさがないように注意してください。

肉じゃが

🔒 圧力調理：22～24分

自動メニュー：8



材 料 (2人分)

牛バラ肉(薄切り) 120g
 じゃがいも 1個
 玉ねぎ 1/4個
 にんじん 1/4本
 しらたき 70g

A

水 100mL
 酒 大さじ2
 しょうゆ 大さじ2
 砂糖 大さじ1
 みりん 大さじ1
 白だし 小さじ1

作りかた

- 1 玉ねぎは薄切り、にんじんは3mmの半月切り、じゃがいもは乱切り、しらたき、牛肉は食べやすい大きさに切る。
- 2 圧力容器に **1**、**A** を入れ、クッキングシートで落としぶたをする。
 ※にんじん、玉ねぎは下にして並べてください。
- 3 **2** にふたを閉めて、おもりのレバーを「密封(🔒)」にセットし、庫内に入れる。
- 4 「8.肉じゃが」を選択し、「あたためスタート」ボタンを押して調理開始。
- 5 調理終了後、ふたをしたまま5分蒸らす。
- 6 圧力表示ピンが下がっていることを確認し、ふたを開け、落としぶたを取り除く。

豚角煮

🔒 圧力調理：14～16分

自動メニュー：9



材 料 (2人分)

豚バラ肉(ブロック) 300g
 塩 少々
 こしょう 少々
 しょうが 1片
 にんにく 1/2片
 水 100mL

A

しょうゆ 大さじ3
 酒 大さじ2
 砂糖 大さじ2
 塩こうじ 小さじ2

下準備

豚肉は両面をフォークで数か所刺して筋を切り、塩、こしょうをする。2cm幅に切り、**A** に漬け込んでおく。

作りかた

- 1 しょうが・にんにくは薄切りにする。
- 2 圧力容器に下準備した豚肉と **1**、**A**、水を入れ、クッキングシートで落としぶたをする。
- 3 **2** にふたを閉めて、おもりのレバーを「密封(🔒)」にセットし、庫内に入れる。
- 4 「9.豚角煮」を選択し、「あたためスタート」ボタンを押して調理開始。
- 5 調理終了後、圧力表示ピンが下がっていることを確認し、ふたを開け、落としぶたを取り除く。

スペアリブ煮

🔒 圧力調理：16～18分

自動メニュー：10



材 料 (2人分)

スペアリブ 400g
にんにく 1/2片

A

マーマレード 大さじ3
しょうゆ 大さじ2
水 50mL

下準備

肉は両面をフォークで数か所刺して筋を切り、Aに漬けておく。

作りかた

- 1 にんにくは輪切りにする。
- 2 圧力容器に下準備した肉と1、Aを入れ、クッキングシートで落としぶたをする。
- 3 2にふたを閉めて、おもりのレバーを「密封(🔒)」にセットし、庫内に入れる。
- 4 「10.スペアリブ煮」を選択し、「あたためスタート」ボタンを押して調理開始。
- 5 調理終了後、圧力表示ピンが下がっていることを確認し、ふたを開け、落としぶたを取り除く。

さばのみそ煮

🔒 圧力調理：8～10分

自動メニュー：11



材 料 (2人分)

さば(切り身) 4切れ(240g)
しょうが 1片

A

酒 大さじ4
砂糖 大さじ3
みそ 大さじ3
しょうゆ 大さじ1・1/2
水 50mL

下準備

さばは目立つ骨を取り除いておく。

作りかた

- 1 さばは食べやすい大きさに切り、皮に切り込みを入れる。
- 2 1に熱湯(分量外)をかけ臭みをとる。
- 3 しょうがは半分を薄切り、もう半分を添え物用に細切りにする。
- 4 圧力容器に2、3、Aを入れる。
- 5 ふたを閉めて、おもりのレバーを「密封(🔒)」にセットし、庫内に入れる。
- 6 「11.さばのみそ煮」を選択し、「あたためスタート」ボタンを押して調理開始。
- 7 調理終了後、圧力表示ピンが下がっていることを確認し、ふたを開け、しょうがをトッピングする。

ローストビーフ

 低温調理：60～77分

自動メニュー：12



材 料 (2人分)

牛もも肉(ブロック) 300g (厚さ4cmまで)
 塩 小さじ1/2
 ローリエ 1枚
 こしょう 少々
 ガーリックパウダー 少々
 水 500mL

ソース

玉ねぎ 30g

A

しょうゆ 大さじ3 塩 少々
 赤ワイン 大さじ2 こしょう 少々
 砂糖 大さじ1・1/2 にんにく(すりおろし) 少々

下準備

牛肉は常温に戻しておく。

作りかた

- 1 牛肉に塩、こしょう、ガーリックパウダーをすり込む。
- 2 肉の表面にフライパンで焼き色をつける。
- 3 2とローリエを耐熱性の密封袋に入れ、空気を抜く。
- 4 圧力容器に水を入れ、その後3を入れる。
- 5 4にふたを閉めて、おもりのレバーを「排気(🔊)」にセットし、庫内に入れる。
- 6 「12.ローストビーフ」を選択し、「あたためスタート」ボタンを押して調理開始。
- 7 6を調理中、フライパンに玉ねぎをすりおろし、Aを加えてひと煮立ちさせる。
- 8 調理終了後、ふたを開け容器から取り出し、粗熱を取る。
- 9 粗熱が取れた8をお好みの厚さにスライスし、7をかける。
 ※肉の状態によっては火が通りにくいことがあります。
 ※表面が赤い場合は追加加熱をしてください。

ローストポーク

 低温調理：34～41分

自動メニュー：13



材 料 (2人分)

豚ヒレ肉(ブロック) 250g (厚さ4cmまで)
 塩 少々
 こしょう 少々
 水 500mL

A

粒マスタード 大さじ2
 はちみつ 大さじ2

下準備

豚肉は常温に戻しておく。

作りかた

- 1 豚肉に塩、こしょうをする。
- 2 肉の表面にフライパンで焼き色をつける。
- 3 2とAを耐熱性の密封袋に入れ、よく揉んでから空気を抜く。
- 4 圧力容器に水を入れ、その後3を入れる。
- 5 4にふたを閉めて、おもりのレバーを「排気(🔊)」にセットし、庫内に入れる。
- 6 「13.ローストポーク」を選択し、「あたためスタート」ボタンを押して調理開始。
- 7 調理終了後、ふたを開け容器から取り出し、粗熱を取る。
- 8 7をお好みの厚さにスライスする。
 ※肉の状態によっては火が通りにくいことがあります。
 ※肉が赤い場合は追加加熱をしてください。

※ 調理前に必ず 低温調理について (→P21) をご確認ください。

※ 調理前に必ず 低温調理について (→P21) をご確認ください。

チャーシュー

低温調理：19～22分 自動メニュー：14



材 料 (2人分)

豚肩ロース肉（ブロック）・・・ 250～300g（厚さ4cmまで）
 長ねぎ ・・・ 1/2本
 しょうが ・・・ 1片

A

しょうゆ ・・・ 大さじ3・1/2
 酒 ・・・ 大さじ3
 砂糖 ・・・ 大さじ2・1/2
 水 ・・・ 25mL

下準備

豚肉は常温に戻し、Aに漬け込んでおく。

作りかた

- 1 長ねぎは5cm、しょうがは薄切りにする。
- 2 豚肉をたこ糸で縛り、表面にフライパンで焼き色をつける。
- 3 圧力容器に1、2、Aを入れ、クッキングシートで落としふたをする。
- 4 3にふたを閉めて、おもりのレバーを「排気(⊕)」にセットし、庫内に入れる。
- 5 「14.チャーシュー」を選択し、「あたためスタート」ボタンを押して調理開始。
- 6 調理終了後、ふたを開け落としふたを取り除き、肉を裏返して容器内で粗熱を取る。
- 7 6をお好みの厚さにスライスする。
 ※肉の状態によっては火が通りにくいことがあります。
 ※肉が赤い場合は追加加熱をしてください。

※ 調理前に必ず 低温調理について（→P21）をご確認ください。

柔らかサーモン

低温調理：20～22分 自動メニュー：15



材 料 (2人分)

サーモン（刺し身用） ・・・ 200g
 オリーブオイル ・・・ 大さじ2
 水 ・・・ 500mL

A

塩 ・・・ 小さじ1
 バジル ・・・ 少々
 コリアンダー ・・・ 少々
 ブラックペッパー ・・・ 少々

作りかた

- 1 サーモンにAをすり込む。
- 2 1とオリーブオイルを耐熱性の密封袋に入れ、よくなじませ空気を抜く。
- 3 圧力容器に水を入れ、その後2を入れる。
- 4 3にふたを閉めて、おもりのレバーを「排気(⊕)」にセットし、庫内に入れる。
- 5 「15.柔らかサーモン」を選択し、「あたためスタート」ボタンを押して調理開始。
- 6 調理終了後、ふたを開け容器から取り出し、粗熱を取る。

※ 調理前に必ず 低温調理について（→P21）をご確認ください。

ロースハム

低温調理：48～54分

自動メニュー：16



材 料 (2人分)

豚肩ロース (ブロック) 250g (厚さ4cmまで)
水 500mL

A

塩 大さじ1/2
ガーリックパウダー 少々
オニオンパウダー 少々
オレガノ 少々
タイム 少々

下準備

豚肉は常温に戻しておく。

作りかた

- 1 豚肉にAをすり込む。
- 2 1をたこ糸で縛り、表面にフライパンで焼き色をつける。
- 3 2を耐熱性の密封袋に入れ、空気を抜く。
- 4 圧力容器に水を入れ、その後3を入れる。
- 5 4にふたを閉めて、おもりのレバーを「排気(⊕)」にセットし、庫内に入れる。
- 6 「16.ロースハム」を選択し、「あたためスタート」ボタンを押して調理開始。
- 7 調理終了後、ふたを開け容器から取り出し、粗熱を取る。
- 8 7をお好みの厚さにスライスする。
※肉の状態によっては火が通りにくいことがあります。
※肉が赤い場合は追加加熱をしてください。

※ 調理前に必ず 低温調理について (→P21) をご確認ください。

しっとりステーキ

低温調理：25～29分

自動メニュー：17



材 料 (2人分)

牛肩ロース (ステーキ肉) 200g (厚さ2cmまで)
塩 少々
こしょう 少々
水 500mL

ソース

大根 60g

A

しょうゆ 大さじ3
酒 大さじ2
みりん 大さじ1
しょうが (すりおろし) 少々

下準備

牛肉は常温に戻しておく。

作りかた

- 1 牛肉に塩、こしょうをして、表面にフライパンで焼き色をつける。
- 2 1を耐熱性の密封袋に入れ、空気を抜く。
- 3 圧力容器に水を入れ、その後2を入れる。
- 4 3にふたを閉めて、おもりのレバーを「排気(⊕)」にセットし、庫内に入れる。
- 5 「17.しっとりステーキ」を選択し、「あたためスタート」ボタンを押して調理開始。
- 6 5を調理中、フライパンに大根をすりおろし、Aを加えてひと煮立ちさせる。
- 7 調理終了後、肉をお好みの厚さにスライスし、6をかける。
※肉の状態によっては火が通りにくいことがあります。
※肉が赤い場合は追加加熱をしてください。

※ 調理前に必ず 低温調理について (→P21) をご確認ください。

サラダチキン

ヘルシーメニュー：
37～40分

自動メニュー：18



材 料 (2人分)

鶏むね肉 (皮なし) 250 g
砂糖 小さじ1
塩 小さじ1/2
水 500mL

下準備

鶏肉の両面をフォークで数か所刺し、観音開きにする。

作りかた

- 1 鶏肉に砂糖、塩をすり込み、くるくるとラップでしっかりと巻く。(直径5cmまで)
- 2 1を耐熱性の密封袋に入れ、空気を抜く。
- 3 圧力容器に水を入れ、その後2を入れる。
- 4 ふたを閉めて、おもりのレバーを「排気(⊕)」にセットし、庫内に入れる。
- 5 「18.サラダチキン」を選択し、「あたためスタート」ボタンを押して調理開始。
- 6 調理終了後、ふたをしたまま5分蒸らす。
- 7 容器から取り出し、粗熱を取り、好みの厚さにスライスする。
※肉の状態によっては火が通りにくいことがあります。
※肉が赤い場合は追加加熱をしてください。

※ 調理前に必ず 低温調理について (→P21) をご確認ください。

温野菜

ヘルシーメニュー：
17～21分

自動メニュー：19



材 料 (2人分)

じゃがいも 小1個
玉ねぎ 1/2個
にんじん 1/3本
かぼちゃ 40 g
とうもろこし 1/3本
ベーコン 70g
塩 少々
水 100mL

作りかた

- 1 じゃがいも、玉ねぎ、かぼちゃは厚さ1cm、にんじんは厚さ3～5mm程度に切り、その他の野菜やベーコンは食べやすい大きさに切る。
- 2 圧力容器に水を入れ、クッキングシートを敷いた上に食材を並べ、塩を振る。
- 3 2にふたを閉めて、おもりのレバーを「排気(⊕)」にセットし、庫内に入れる。
- 4 「19.温野菜」を選択し、「あたためスタート」ボタンを押して調理開始。

無水カレー

ヘルシーメニュー：
18～20分

自動メニュー：20



材 料 (2人分)

豚ひき肉 150g
 玉ねぎ 1/2個
 にんじん 1/4本
 トマト 2個
 顆粒コンソメ 小さじ1
 市販のカレールー 40g

作りかた

- 1 玉ねぎ、にんじんをみじん切り、トマトをさいの目切りにする。(お好みでトマトの皮をむく。)
- 2 カレールーは細かく刻んでおく。
- 3 圧力容器に豚肉、顆粒コンソメ、**1**を入れ混ぜ合わせる。
- 4 **3**にふたを閉めて、おもりのレバーを「密封(🔒)」にセットし、庫内に入れる。
- 5 「20.無水カレー」を選択し、「あたためスタート」ボタンを押して調理開始。
- 6 調理終了後、圧力表示ピンが下がっていることを確認し、ふたを開け**2**を入れて溶かす。

低糖質米 (1 合)

ヘルシーメニュー：
38～42分

自動メニュー：21



材 料 (1～2人分)

米 150g (1合)
 水 290mL

下準備

- 1 米を水(分量外)で洗う。
- 2 圧力容器に米を入れ、水を水位線まで入れて30分浸しておく。

作りかた

- 1 圧力容器のふたを閉めて、おもりのレバーを「排気(🔒)」にセットし、庫内に入れる。
- 2 「21.低糖質米(1合)」を選択し、「あたためスタート」ボタンを押して調理開始。
- 3 調理終了後、ふたを開けてほぐす。
 ※浸しの時間が短いと、ご飯が固くなることがあります。

蒸しささみ

ヘルシーメニュー：
15～17分

自動メニュー：22



材 料 (2人分)

鶏ささみ 3本 (180g)
酒 小さじ1
塩 少々
こしょう 少々
水 500mL
梅干し 1個
大葉 2枚

下準備

鶏ささみの筋は取り除いておく。

作りかた

- 1 鶏肉に塩、こしょうをする。
- 2 梅干しは種を取り、大葉は細切りにする。
- 3 1と酒を耐熱性の密封袋に入れ、空気を抜く。
このとき、肉同士が重ならないように注意する。
- 4 圧力容器に水を入れ、その後 3 を入れる。
- 5 4 にふたを閉めて、おもりのレバーを「排気(⚠)」にセットし、庫内に入れる。
- 6 「22.蒸しささみ」を選択し、「あたためスタート」ボタンを押して調理開始。
- 7 調理終了後、肉を取り出して粗熱が取れたらほぐし、2 をトッピングする。
※肉の状態によっては火が通りにくいことがあります。
※肉が赤い場合は追加加熱をしてください。

※ 調理前に必ず 低温調理について (→P21) をご確認ください。

手作り豆腐

ヘルシーメニュー：
21～24分

自動メニュー：23



材 料 (2人分)

無調整豆乳 (大豆固形分10%以上) 300mL
にがり 小さじ1

作りかた

- 1 圧力容器に無調整豆乳、にがりを入れ、よく混ぜる。
- 2 表面やふちの気泡を取り除く。
- 3 2 にふたを閉めて、おもりのレバーを「排気(⚠)」にセットし、庫内に入れる。
- 4 「23.手作り豆腐」を選択し、「あたためスタート」ボタンを押して調理開始。
※豆乳の種類によって固まらなかったり、豆腐の固さが異なる場合があります。
※にがりは入れすぎても少なすぎても、固まらなかったり分離することがありますので正確に計量してください。

レシピサイト

ウェブサイトにもレシピを掲載しています。

二次元バーコードで簡単にアイリスオーヤマのレシピサイトにアクセスできます。



二次元バーコードが読み取れない場合は、以下のURLにアクセスしてください。

<https://www.irisohyama.co.jp/imgy-t172/recipe/>

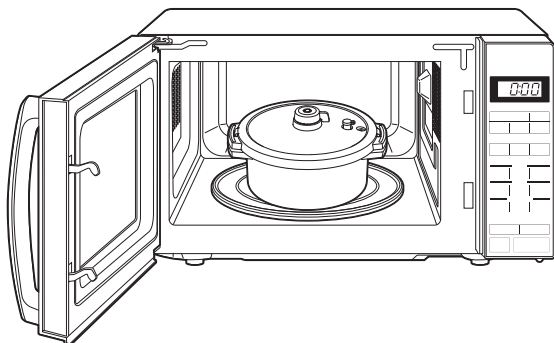
使いかた 圧力調理（手動）

1 圧力容器に食材を入れてふたをする

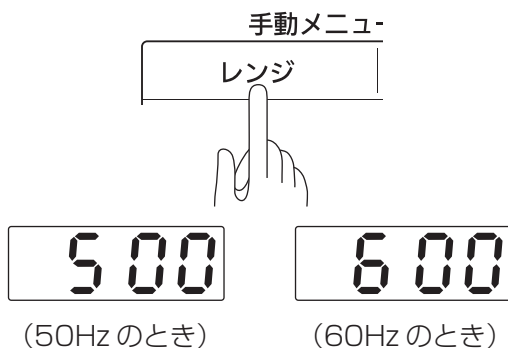
※ 食材がはみ出さないように注意して、ふたを閉めてください。

2 圧力容器を庫内にセットし、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



※ 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

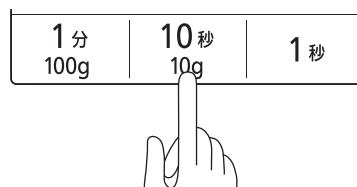
- ボタンを1回押すごとに、**1分**ボタンは1分のけたが、**10秒**ボタンは10秒のけたが、**1秒**ボタンは1秒のけたが以下のように変わります。

1分ボタン：1:00→2:00→・・・→15:00

10秒ボタン：10→20→・・・→50→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 あたため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、「ピッ♪」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。

お手入れ



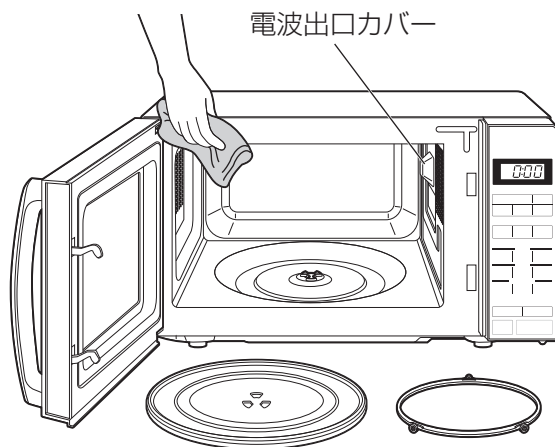
- お手入れは、必ず本体が冷めてから行ってください。
- 食材の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。火災の原因になります。

- 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・丸皿・回転ローラー

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。
- ・丸皿と回転ローラーは、取り外してお手入れしてください。



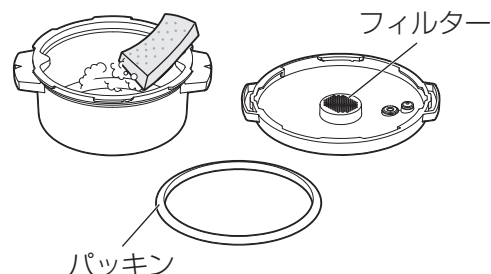
注意

- 電波出口カバーに食品かすがついたまま使用するとこげたり燃えたりする場合があります。
ぬれふきんで強くこすらずに素早く拭き取ってください。
また電波出口カバーは絶対に取り外さないでください。

圧力容器・パッキン

パッキン、フィルターを外し、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。

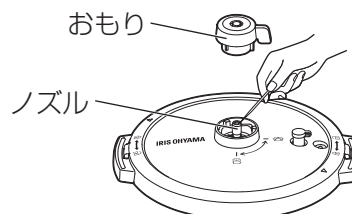


注意

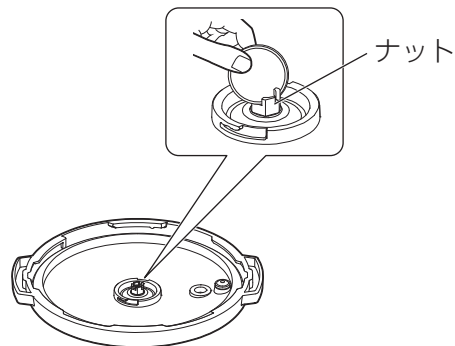
- 圧力容器は使用のたびにお手入れしてください。汚れが付いたまま加熱すると、こげ付きや発火の原因になります。
金属たわしや研磨剤の入ったナイロンたわしなどは使用しないでください。
食器洗い乾燥機での洗浄・乾燥はしないでください。

おもり・ノズル

おもりを外し、ノズルにつまようじ等を差し込んで、詰まりがないことを確認する



- ※ノズルやナットがゆるんでいないことを確認してください。
- ※ゆるんでいる場合はコイン等を使って締めてください。



お手入れ つづき

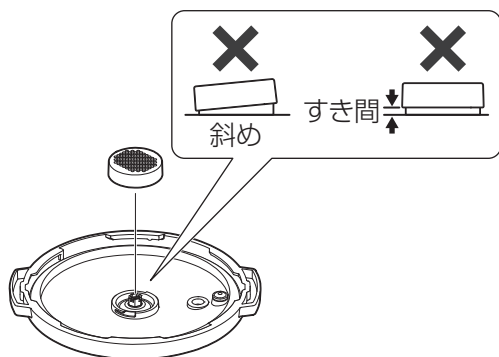
フィルター

取り外して、台所用中性洗剤で洗い、水で流す



※ 洗った後はよく乾かし、忘れずに取り付けてください。

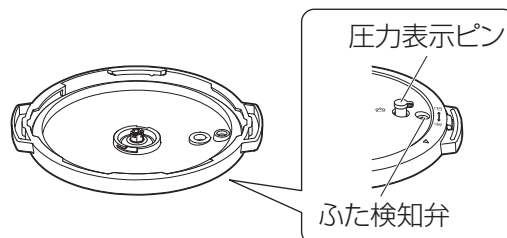
※ 取り付ける際は、ふたとの間にすき間ができたり、斜めになったりしないように、最後まで回して取り付けてください。



圧力表示ピン・ふた検知弁

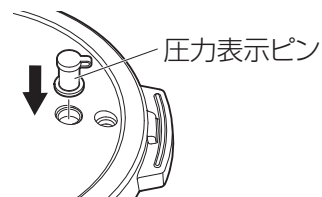
取り外して、詰まり・汚れを取り除く

- 圧力表示ピン、ふた検知弁を取り外した穴も、詰まりなどを取り除いてください。



※ お手入れ後、忘れずに取り付けてください。
正しく取り付けられていないと、圧力不足の原因になります。

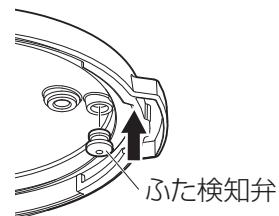
- 圧力表示ピンの取り付けかた
ふたの外側から差し込んでください。



圧力表示ピン先端のキャップが差し込まれていることを確認してください。



- ふた検知弁の取り付けかた
ふたの内側から差し込んでください。



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上、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。 ● 安全を確認の上、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)
操作音が鳴らない	● 操作音が切になっている	● とりけしボタンを3秒押して、操作音を入にしてください。(→P12)
1分ごとに、「ピッ」と5回鳴る	● 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」という音をする		
加熱終了後に「ブーン」という音をする	● 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。

故障かな？と思ったら つづき

状 態	考えられる理由	処 置
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。
火花が出る	●圧力容器やふたのふちに汚れが付いている	●圧力容器やふたをお手入れして、汚れを取り除いてください。
	●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。(→P10)
	●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。(→P33)
食品があたたまらない	●庫内や容器に水滴が付いている	●水滴に熱が吸収されると食材が十分にあたたまりません。水滴が付いている場合は拭き取って使用してください。
自動メニューでごはんが十分にあたたまらない	●冷凍のごはんをあたためている	●冷凍のごはんは自動メニューでは十分にあたたまりません。手動加熱であたためてください。(→P14)
解凍するとむらが出て一部が煮えてしまう	●食材が半解凍されていた	●食材の凍った部分と解凍された部分では熱の通りかたが違います。食材は、解凍する直前まで冷凍庫から出さないでください。

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

●ご自分で分解・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。

■圧力容器（品質表示）

材料の種類	容器・ふた・ノズル・フィルター・おもりカバー	ポリプロピレン
	パッキン、圧力表示ピン、ふた検知弁	シリコーン

SGマーク制度は、家庭用の圧力なべ又は圧力がまの欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

長年ご使用の電子レンジの点検を！		
 愛情点検	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。

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。

- 本製品には、安全と品質を保証するマークがついています。

〈SGマーク〉



SGは、Safety Goodsの略で安全な製品という意味です。

昭和48年10月に設立された（一財）製品安全協会の定めた認定基準に適合した製品に、このマークが表示されます。SGマーク制度は家庭用圧力鍋及び圧力かまの欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

電子レンジ IMGY-T172

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	
年 月 日				※付属品（マルチ圧力容器）を除く	
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 <https://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）

140522-OGR-MMT-01