Instant Pot®

DUO SV™

9-IN-1 プログラム機能付 マルチ電気圧力鍋 マイクロプロセッサー内蔵

9-in-1 Multi-Use Programmable Pressure Cooker

取扱説明書

本取扱説明書を必ずお読みの上、正しい使用方法で使用してください。
本取扱説明書は保証書と一緒に大切に保管してください。

目次

安全上の注意	1-4
セット内容	5
製品仕様・各部の名称	6
操作パネルの仕様	7
ご使用の前に	8-10
各種設定	11
内圧を抜く方法	12
試し運転をする	13
操作方法と機能	14-15
圧力調理	16-18
非圧力調理「炒めもの/再加熱」「スロークック」「ヨーグルト」	18-20
「低温調理/スーヴィー」	21-23
保温	24
タイマー機能	25
お手入れ方法	26
故障かな？と思ったら	27-28

安全上の注意

安全上のご注意

安全上の注意　必ずお守りください。

- ご使用になる前に、この「安全上の注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- 本書に示した注意事項は、安全に関する重要な内容を記載していますので必ずお守りください。

この記号は「警告」「注意」など安全に関わる重大な事項に示されています。
重大な事故や怪我、物的損害等が発生する可能性がありますのでよくお読みのうえ、必ずお守りください。

圧力鍋・圧力かまは加熱されると内部が極めて高温・高圧となり危険です。
誤った取扱いをすると重大な事故や怪我となる可能性がありますのでご使用の前には本取扱説明書をお読みいただき記載の事項は必ずお守りください。

⚠ 警告

本製品をご使用される際には、次の事項をはじめ本取扱説明書をよくお読みいただいた上で、ご使用ください。

1. 本体は熱くなりますので完全に冷めるまでは触れないでください。
   移動させる場合は、本体ボディのサイドにあるハンドルを持って移動させてください。
   ふたのハンドルを持っての移動はおやめください。

2. お子様や介助が必要な方および電化製品の取扱の経験が少ない方のみでのご使用はおやめください。 ご使用方法・危険性を十分ご理解をされた方の指導管理の下一緒にご使用ください。

3. ガスコンロや熱源の近くに置かないでください。またオーブンの上に置かないでください。

4. 平らな硬い場所に置いて使用してください。

5. 高温の液体が入っている本体を移動させるときは、注意が必要です。
   本体ボディのサイドにあるハンドルを持って移動させてください。
   ふたのハンドルを持っての移動はおやめください。
   圧力がかかっているときに本体を移動させないでください。

6. 本製品で重曹など急激に熱に反応して発泡する食材での調理、天ぷらや揚げ物など多量の油を使用する料理は絶対にしないでください。

7. 電源コードの上に物を置いたり、折り曲げたり、熱いものに触れさせたりしないでください。

⚠WARNING　**ご使用になる前に本取扱説明書をよくお読みください。**

安全上の注意

8. 本製品は日本仕様の製品です。100V 50/60Hz以外の電圧では使用しないでください。

9. 電源コードやプラグが破損した場合、または本体を落としたりした場合は電源コードをプラグから抜いてご使用にならないでください。

10. 本体内部の圧力が完全に放出され、本体が完全に冷めるまでふたを開けないでください。フロートバルブがまだ上にある状態は本体内部に圧力がまだ残っている状態です。内圧が少しでも残っているとふたが飛んだり内容物が吹き出す可能性があり大変危険です。**内圧が残っている状態で絶対に無理に開けないでください。**

11. 圧力調理の際は、内釜の2/3以上食材や液体を入れないでください。豆類や麺類などのように調理によって分量が増える食材は内釜の1/3以上は入れないでください。食材を入れすぎると内圧放出ベントが詰まり過圧の原因となります。また、怪我ややけど、本体の故障の原因となります。分量に関する注意は圧力調理の場合のみで、他の調理方法の場合はお好みの分量を入れてください。

12. 全ての圧力調理をする際に、内圧放出ベントのハンドルが「Sealing」の位置にあることを確認してください。

13. 本体や電源コードを絶対に水などの液体に浸さないでください。感電や故障の原因となります。

14. 内圧放出ベント/フロートバルブを布やその他のもので覆ったり閉めたりしないでください。内圧放出ベント/フロートバルブの通気の妨げになると、怪我や故障の原因となります。

15. 内圧放出ベント/フロートバルブから蒸気が絶え間なく3分間以上出ている場合は本体の電源を切ってください。本体内部に圧力が残っている可能性があります。ふたを開ける前に、自然に減圧するか、残留圧力を逃がしてください。詳しくは「故障かな？と思ったら」を参照してください。

16. 蒸気がふたの側面から出ている場合は、本体の電源を切りシリコンリングが正しく取り付けられているかどうか確認してください。詳しくは「ご使用の前に」を参照してください。

17. ご使用の際は電源コードは必ず本体に接続してから、プラグをコンセントに差し込んでください。電源コードを抜く時は、「取り消し」ボタンを押して、コンセントからプラグを先に抜いてください。

18. お子様がコードを引っ張ったり、コードに引っ掛かって本体の転倒や怪我を抑制するために電源コードは短い仕様になっています。(60cm-90cm)

19. 本製品は屋内用です。屋外でのご使用はおやめください。

⚠WARNING

ご使用になる前に本取扱説明書をよくお読みください。

安全上の注意

20. お手入れの際やご使用にならない時は電源プラグはコンセントから抜いておいてください。
部品の取り外しの前、またはお手入れや保管の前には冷やしてください。

21. 食材を入れない状態でのご使用「空焚き」は絶対におやめください。

22. 誤ったご使用方法は、やけどや重大な怪我の原因となります。ご使用前にふたが正しくセットされているか確認してください。怪我や感電を防ぐため本取扱説明書「ご使用の前に」をよくお読みください。

23. 本製品の付属された純正のアクセサリーのみをご使用ください。

24. 調理した熱い料理がこぼれたりすると重度のやけどを引き起こす可能性があります。
本体とコードはお子様の手の届かない場所に保管してください。カウンターの端にコードを敷いたりカウンターの下のコンセントを使用したり、延長コードを使用したりしないでください。

25. 皮付きの肉（例えば、皮付きソーセージ）を調理する場合、加熱すると皮が膨れることがあります。
加熱後の皮のある食材は皮を突き刺さないでください。やけどや怪我の原因となります。

26. 粘度のある食材・厚みのある食材、または油脂の多い食材の調理後にふたを開けるときに、食材が飛散することがあります。圧力の放出方法については、レシピの指示に従ってください。
蒸気が完全に放出されたら、慎重に本体を静かに振り、必要に応じてふたを開ける前に蒸気を再度放出してください。

27. 本体に内釜をセットする前に、内釜と本体の内部を拭き完全に乾いた状態であること、食材が残っていないことを確認してからセットしてください。

28. いかなる理由があっても、本製品を修理・分解・改造は絶対におやめください。
重大な事故や怪我の原因となります。また、修理・分解・改造をした製品または形跡のある製品は保証の対象外になります。

29. カレーやシチューなどの粘性が強く糊状になる食材を使用する場合は、ふたをしない状態で「炒めもの・再加熱」の調理プログラムで行ってください。

30. 適切な食材をご使用ください。アップルスープ クランベリー 精白玉麦 オートミールやその他の穀物　乾燥エンドウ 麺　パスタ ルバーブは、泡だったり、飛び出したり、蒸気の放出の妨げとなったり、怪我ややけどの原因となります。これらの食材はインスタントポットが監修したレシピに記載がない限り、圧力調理は行わないでください。

⚠WARNING

ご使用になる前に本取扱説明書をよくお読みください。

安全上の注意

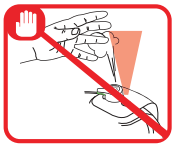
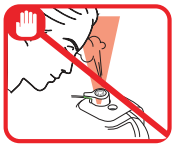
31. お子様のみでのご使用は絶対におやめください。また、お子様の手の届く場所に保管はしないでください。

32. ご使用の前には常に、内圧放出ベント、フロートバルブの位置を確認してください。

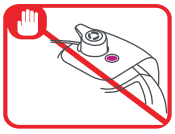
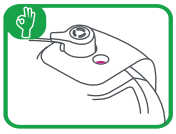
33. ふたの内側にあるシリコン製の密閉用リングが正しい位置にセットされているか確認してください。密閉用リングはご使用の都度取り外して中性洗剤で洗ってください。

本取扱説明書は保証書と一緒に大切に保管してください。

不明点が生じた場合にすぐに本書を確認できる様、取出しやすい場所に保管してください。

本体が動作している時や内圧を放出している時は内圧放出バルブの上に顔や手などを持っていかないでください。
ふたのハンドルを持っての移動はおやめください。

本体内部の圧力が完全に放出され、本体が完全に冷めるまでふたを開けないでください。フロートバルブがまだ上にある状態は本体内部に圧力がまだ残っている状態です。
内圧が少しでも残っているとふたが飛んだり内容物が吹き出す可能性があり大変危険です。内圧が残っている間は絶対に開けないでください。

内圧放出ベント/フロートバルブを布やその他のもので覆ったり閉めたりしないでください。
内圧放出ベント/フロートバルブの通気の妨げになると、怪我や故障の原因となります。

電源コードについて

⚠感電注意

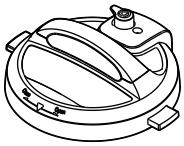
お子様がコードを引っ張ったり、コードに引っ掛かって本体の転倒や怪我を抑制するために電源コードは短い仕様になっています。(60cm-90cm)

⚠ 注意

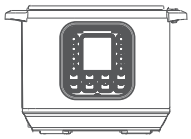
調理の熱い料理がこぼれたりすると重度のやけどを引き起こす可能性があります。
本体とコードは子供の手の届かない場所に保管してください。
カウンターの端に本体を使用しないでください。
カウンターの下のコンセントを使用したり延長コードを使用したりしないでください。

セット内容

ご使用の前にセット内容が全て揃っているか確認してください。
取扱説明書および本体取り付けの注意書きをよくお読み頂いた後に本体取り付けの注意書きや梱包資材は取り外してご使用ください。

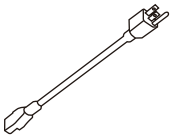


ふた



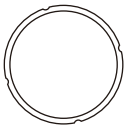
本体

内釜



電源コード

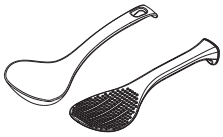
蒸し台



予備用シリコンリング

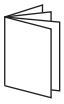
蒸気コネクター

計量カップ



スープ スプーン
しゃもじ

ミニミトン

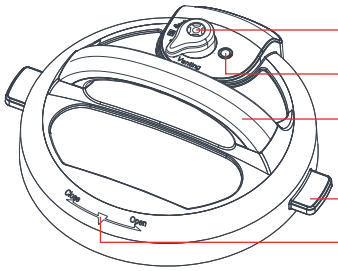


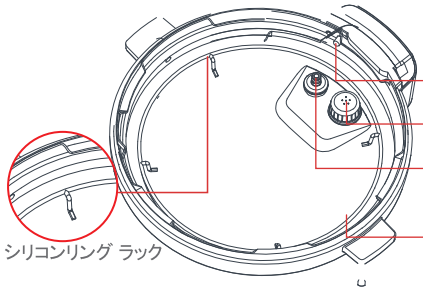
取扱説明書
保証書

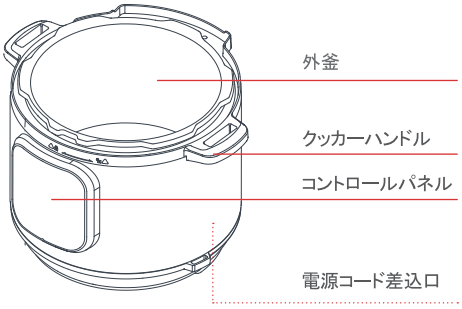
レシピブック

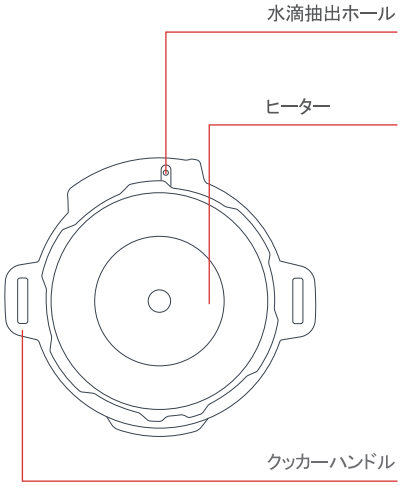
※ クッカーハンドルにリッドフィンを差し込むと右の図のようにふたが置けて便利です。

製品仕様・各部の名称









モデル名	定格電圧	消費電力	内釜容量	内釜サイズ	本体サイズ	重量
DUO SV 60	100V 50/60Hz	1000W	5.7 L	157 x 239 mm	W311 x D335 x H327 mm	5.6Kg

操作パネルの仕様

❶ 時間表示ディスプレイ

調理時間やタイマー設定時間を表示します。

❷ 圧力レベル表示ランプ

設定されている圧力レベルを表示します。
圧力レベルボタンを押すと切り替わります。

❸ モード表示ランプ

圧力調理:　圧力時間が3段階に切り替わります。
非圧力調理:温度設定が3段階に切り替わります。

❹ LED インディケーター

自動調理プログラムの設定時に点灯します。

❺ 操作ボタン

- +/−（調理時間の設定をします。）
- 圧力レベル
- 保温
- タイマー
- 取り消し

❻ 自動調理プログラム

【圧力調理】
- 圧力調理
- 肉料理/シチュー
- 豆料理
- スープ/だし汁
- 炊飯
- マルチグレイン
- おかゆ
- 蒸し料理

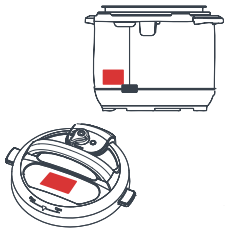
【非圧力調理】
- スロークック
- 炒めもの調理
- 低温調理(スーヴィー)
- ヨーグルト
- 保温

ご使用の前に

❶ 取扱説明書や安全上の注意書きをよく読む

ご使用前に取扱説明書 注意書カード 注意書ステッカーをよく読んでください。弱粘ステッカーや包装資材は取り除いてください。

⚠ 注意	本製品は高温となる場所やガスコンロの上や側に置いてのご使用はおやめください。故障や重大な事故を引き起こす原因となります。

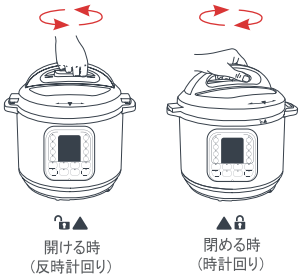


❷ ふたを開閉する

ふたが正常に開いた時、閉まった時は本体から電子音がなります。

【ふたを開ける】
ハンドルを持ってふたを反時計回りに ▼ が 🔓 の位置にくるまで回します。
電子音が鳴れば正常にふたのロックが解除されていますのでふたをもちあげて 開けてください。

【ふたを閉める】
ふたの▲マークを🔓に合わせて本体にセットします。
本体にセットできたらふたを時計回りにまわして▲マークが 🔒 の位置にくるまで 回します。電子音が鳴ればふたが正常に閉まっています。



❸ 洗浄する

最初のご使用の前に本体から内釜とふたを取り出して、中性洗剤とぬるま湯で しっかりと洗浄をしてください。
本体は固く絞った柔らかい布で拭いてお手入れをしてください。

調理の際に内釜をセットしないで本体のヒーターで調理はおやめください。
また、内釜はInstant Potに付属されている内釜以外での調理は絶対におやめください。怪我や重大な事故の原因となります。

⚠ 注意	内釜をセットしない状態で本体に食材や液体を本体に入れないでください。怪我や事故の原因となります。

⚠ 警告

圧力調理の際は、内釜の2/3以上食材や液体を入れないでください。
豆類や麺類などのように調理によって分量が増える食材は内釜の1/3以上は入れないでください。食材を入れすぎると内圧放出ベントが詰まり過圧の原因となります。
また、怪我ややけど、本体の故障の原因となります。分量に関する注意は圧力調理の場合のみで、他の調理方法の場合はお好みの分量を入れてください。

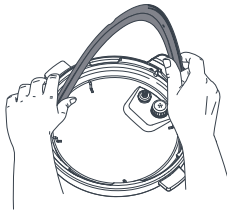
ご使用の前に

❹ シリコンリングが正しくセットされているか確認する

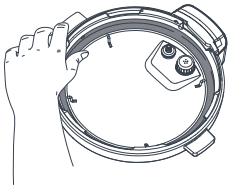
【取り外し方法】
シリコンリングが損傷しないように丁寧にゆっくりと引き出すように引っ張ってください。

【取り付け方法】
シリコンリングの内輪にはシリコンリングラック(溝)があります。シリコンリングラックのふた内側にあるレールにシリコンリングを添わせながらはめ込んでセットしてください。

> ⚠ 注意　調理前には毎回、シリコンリングが正しい位置にセットされているか確認をしてください。
> Instant Potの純正のシリコンリングのみをご使用ください。シリコンリングが正しい位置にセットされていなかった場合、純正品以外を使用した場合は、食材が漏れ出たり、怪我や重大な事故の原因となります。



取り外し方



取り付け方

❺ フロートバルブについて

【フロートバルブが上に上がっている時】
圧力調理により内圧が高まっている状態です。絶対に無理にふたを開けようとしないでください。

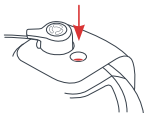
【フロートバルブが下に下がっている時】
内圧が抜けている状態です。予熱時や調理後の内圧が放出されている時に下がります。ふたを開けてよい状態です。
(8頁 ふたを開閉する参照)

【取り外し方法】
ふたの外側からフロートバルブを指でおして固定をします。
ふたを逆さまにしてふたの内側でフロートバルブを固定しているシリコンのキャップを引っ張って取り外します。

【取り付け方法】
ふたの外側からフロートバルブを指でおして固定をします。
ふたを逆さまにしてふたの内側でフロートバルブをシリコンキャップで固定します。

※フロートバルブを固定するシリコンキャップは紛失しないように注意してください。

> ⚠ 注意　フロートバルブが上に上がっている時は内圧が高まっていいる状態です。絶対に無理にふたを開けようとしたり、持ち運んだりしないでください。怪我や重大な事故の原因となります。

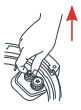


内圧が低い状態

内圧が高い状態

【取り外し方】

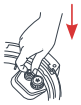
指で押して固定する



シリコンキャップを外す

【取り付け方】

指で押して固定する



シリコンキャップで固定する

ご使用の前に

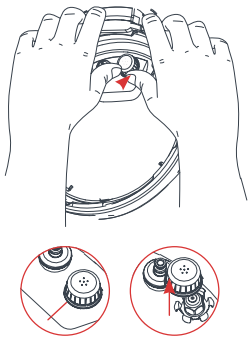
❻ 根詰まり防止シールド

根詰まり防止シールドに汚れが見られる場合は右記の要領で取り外してお手入れしてください。
汚れがなくても定期的なお手入れをしてください。

【取り外し方法】
指で根詰まり防止シールドを摘み力強く上に引き上げます。

【取り付け方法】
元にあった位置に根詰まり防止シールドをセットし、上から垂直に親指で押し下げます。

⚠ 注意	根詰まり防止シールドが食材やその他異物が詰まっていないことを確認してからご使用ください。

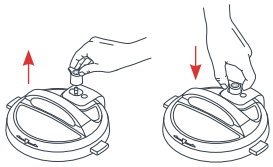


❼ 内圧放出ベント

【取り外し方法】
内圧放出ベントを垂直に引っ張ってください。

【取り付け方法】
内圧放出ベントを垂直に押し込むようにセットしてください。
セット後スムーズにSealing位置 Venting 位置に動かせることを確認してください。

⚠ 注意	内圧放出ベントが食材やその他異物が詰まっていないことを確認してからご使用ください。

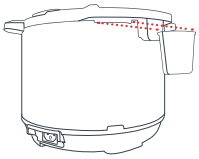


【取り外し方】　【取り付け方】

❽ 蒸気コネクター

【取り付け方法】
本体の蒸気コネクター取付部分に溝がありますので、蒸気コネクターをその溝に添わせて本体側にスライドして取り付けてください。

【取り外し方法】
水平に本体から遠ざける様にスライドして取り外してください。



❾ 作業時やお手入れ時は電源プラグを抜く

本製品は100Vの日本仕様です。電圧の違うコンセントでは絶対にご使用にならないでください。
作業時やお手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いておこなってください。

※本取扱説明書内のプラグイメージは製品とは異なります。

各種設定

【圧力レベル】

本製品には圧力調理の際に圧力レベル「低圧力」と「高圧力」の2つのモードの選択が可能です。
「圧力レベル」のボタンを押すと「低圧力」と「高圧力」に切替わります。

圧力レベル	低 モード	40 kPa
	高 モード	80 kPa

【取り消し / スタンバイモード】

電源プラグをコンセントに差込むと、ディスプレイに「OFF」と表示されます。「OFF」の表示は調理がいつでも開始できるスタンバイの状態です。

【サウンド(音)のON/OFF】

スタンバイ状態の時に「+」ボタンを長押しすると「S ON」と表示されサウンドがONになります。

スタンバイ状態の時に「−」ボタンを長押しすると「SOFF」と表示されサウンドがOFFになります。

※ エラーに関するサウンドはOFFになりません。

【自動学習機能および初期化】

本製品は、各調理プログラムで最後に設定した調理時間などを記憶する自動学習機能がついています。

【特定の調理プログラムだけ初期設定に戻す】
スタンバイ状態の時に初期設定に戻したい調理プログラムのボタンをディスプレイに「OFF」と表示されるまで長押ししてください。

【全ての調理プログラムだけ初期設定に戻す】
スタンバイ状態の時に「取り消し」ボタンをビープ音が鳴るまで長押しをしてください。

下記の設定は調理の最中のいつでも変更が可能です。

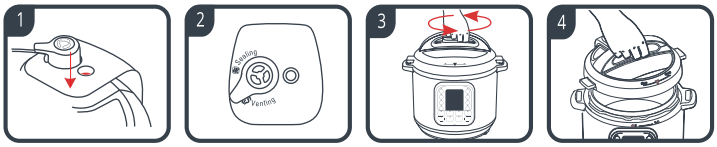
【圧力調理】 調理時間　圧力レベル　保温のON/OFF

【非圧力調理】 調理時間　調理温度　保温のON/OFF

内圧を抜く方法

内圧の放出には下記の2種類の方法があります。
レシピに従って、いずれかの内圧の放出をおこなってください。

【a. ナチュラルリリース　/ 通常のふたのあけ方】
自然に本体が冷やされて、フロートバルブが完全に下に下がるまで待ちます。
時間は10-40分間程度かかります。本体が冷めるまでに要する時間は、食材の量によって変わります。濡れたタオルなどをふたの金属部分に置くとより早く冷めます。タオルを置くときは、絶対に内圧放出ベントの上には置かないでください。
ふたを開けるときは取っ手をわずかにスライドして蒸気が出てこないことを確認してください。
また取っ手の動きが重く感じる時は、まだ内圧が残っている可能性がありますので、再度本体を濡れたタオルなどでよく冷やして内圧が完全になくなってからふたを開けてください。



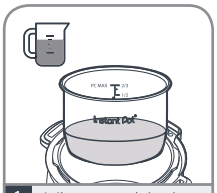
1. ナチュラルリリースで内圧を自然放出させてフロートバルブが下に落ちていることを確認してください。
2. 内圧放出ベントをVenting の位置に移動させて完全に内圧が抜けていることを確認してください。
3. ふたのマークを反時計回りに回して ▼マークを 🔒 から 🔓 の位置にしてください。
4. ふたを持ち上げてください。

【b. クイックリリース / 早くふたをあけたいときのあけ方】
内圧放出ベントを「Venting」の位置に持っていきます。内圧放出ベントを移動させるときはミトンをはめてください。フロートバルブが完全に下に下がるまで待ちます。内圧が完全に放出されるまで絶対にふたを開けようとしないでください。蒸気は高温ですので顔や手などを近づけないでください。
取り消しボタンを押して、調理プログラムを中止してから、濡れたタオルを置くなどして急激に本体を冷やした後に、内圧放出ベントを「Venting」の位置に持っていき内圧を完全に抜いてから上記 a. に従ってふたを開けてください。

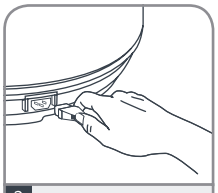
1. 圧力調理プログラムが終了するまで待ちます。
   圧力調理の途中でクイックリリースする場合は「取り消し」ボタンを押してください。
2. 内圧放出ベントをVenting の位置に移動させてフロートバルブが下に落ちて完全に内圧が抜けていることを確認してください。 内圧放出ベントを移動させるときはミトンをはめてください。
3. ふたのマークを反時計回りに回して ▼ マークを 🔒 から 🔓 の位置にしてください。
4. ふたを持ち上げてください。

試し運転をする

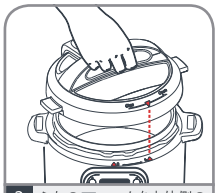
最初にご使用になる前に試し運転をしてください。



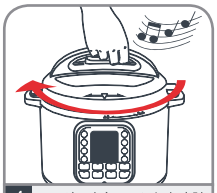
1 内釜に750mlの水をいれて本体にセットしてください。



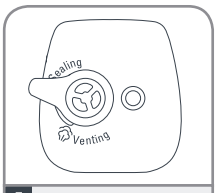
2 本体側に電源コードを接続してから電源プラグをコンセントに差し込んでください。



3 ふたの▼マークを本体側の🔓マークに合わせて ふたを本体にかぶせます。



4 ハンドルをもってふたを時計回りに回して閉めます。電子音が鳴ると正常にふたが閉まった合図です。

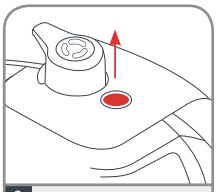


5 内圧放出バルブをSealingの位置にセットします。

6 「圧力調理」ボタンを押します。

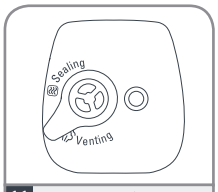
7 「+」「−」のボタンを押して調理時間を5分に設定します。ディスプレイには00:05と表示され10秒後にビープ音が3回鳴ります。

8 ディスプレイに「On」と表示されて予熱が開始します。



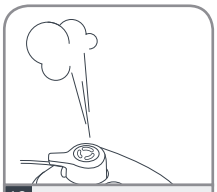
9 内圧が高まるとフロートバルブが上昇して、調理が開始されます。ディスプレイはONから調理の残り時間のカウントダウンを開始します。

10 調理が完了するとビープ音が10回鳴り、ディスプレイには「End」と表示されます。

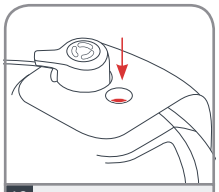


11 内圧放出バルブをVentingの位置に移動させます。

※クイックリリース
12頁参照

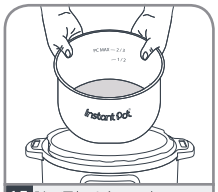


12 内釜内の蒸気が放出されます。



13 内圧が放出され内釜内の内圧が下がるとフロートバルブが下に下ります。

14 ハンドルをもってふたを反時計回りに回して開けます。電子音が鳴ると正常にふたが開いた合図です。



15 試し運転は完了です。内釜のお湯を捨ててください。

※火傷の恐れがありますので付属のグローブをご使用ください。

操作方法と機能

調理プログラム オプション

調理プログラム	モード	オススメの使用方法	
スープ だし汁	低	お肉の入っていないスープ	圧力調理中は沸騰はさせていないため、スープやだし汁は透明感が残っています。
	中	お肉の入っているスープ	
	高	魚介や骨からだし汁をつくる	
肉料理 シチュー	低	柔らかい仕上がり	お好みのお肉の仕上がりに応じてモードを選択してください。
	中	かなり柔らかい仕上がり	
	高	極めて柔らかい仕上がり（骨つき肉など）	
豆料理	低	豆の食感が残る仕上がり	お好みの豆の仕上がりに応じてモードを選択してください。
	中	柔らかい仕上がり	
	高	かなり柔らかい仕上がり	
スロークック	低	低温の温度設定で調理する際には「低」に設定してください。	圧力調理ではありませんので、別売のInstant Pot用ガラスふたもご使用いただけます。
	中	中温の温度設定で調理する際には「中」に設定してください。	
	高	高温の温度設定で調理する際には「高」に設定してください。	
炊飯	低	硬めのライスを炊きたいとき	炊飯の際にはLEDディスプレイに「AUTO」と表示され、「＋」「−」の機能はご使用いただけません。
	中	通常の硬さのライスを炊きたいとき	
	高	柔らかいライスを炊きたいとき	
マルチグレイン	低	ワイルドライス　玄米　緑豆など	穀物の種類やお好みの柔らかさによってモードを選択してください。
	中	ワイルドライス　玄米　緑豆など	
	高	硬い穀物　混合された穀物や豆	この調理プログラムには60分間の圧力調理の前に45分間熱湯に浸す時間が含まれています。

操作方法と機能

調理プログラム オプション

調理プログラム	モード	オススメの使用方法	
おかゆ	低	オートミール	内圧を放出するバルブがおかゆで詰まる可能性があるので、クイックリリースは絶対におやめください。詳しくは17頁をご覧ください。
	中	白米でのおかゆ	
	高	混合米や豆を入れたおかゆ	
蒸し料理	低	野菜	蒸し料理のプログラムのときは、水を入れて付属の蒸し台を使用してください。蒸し過ぎを避けるためクイックリリースをしてください。
	中	魚　シーフード	
	高	肉	
炒めもの 再加熱	低	ぐつぐつと煮る　液体を煮詰める 冷えた煮物やシチューをコトコトと弱火の熱量で再加熱します。	炒めもの/再加熱プログラムのときは、ふたは外した状態でおこなってください。別売のInstant Pot用ガラスふたはご使用いただけます。安全のために30分間以上は調理しないでください。
	中	しっかりと焼く 中火の熱量で煮込む 再加熱します。	
	高	強火で素早く炒めた状態 焦げめをつけながら炒める	
ヨーグルト	低	酒醸(チューニャン) 甘酒を使用したデザート	初期設定の発酵時間は24時間です。レシピに応じて時間設定してください。
	中	発酵乳を使用したヨーグルト	完成したらLEDディスプレイに「Yogt」と表示されます。
	高	殺菌牛乳を使用したヨーグルト	LEDディスプレイに「boiL」と表示されます。
圧力調理	低	レシピやお好みに応じて圧力レベルを設定してください。	「圧力レベル」を押してお好みのレベルに設定し、「+」「−」を押して調理時間を設定してください。
	中		
	高		

圧力調理プログラム

圧力レベル	低 モード	40 kPa
	高 モード	80 kPa
温度範囲	115 ~ 118 ℃	

非圧力調理プログラム

スロークック	低 モード	82 ~ 87.8 ℃
	中 モード	87.8 ~ 93 ℃
	高 モード	93 ~ 99 ℃

炒めもの	低 モード	135 ~ 150 ℃
	中 モード	160 ~ 176 ℃
	高 モード	175 ~ 210℃

ヨーグルト	30 ~ 48 ℃

保温温度	63 ~ 78 ℃

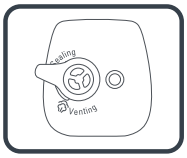
低温調理	25 ~ 90 ℃

圧力調理

下記の使用方法は「スープ/だし汁」「肉料理」「豆料理」「炊飯」「マルチグレイン」「おかゆ」「蒸し料理」「圧力調理」に共通した使用方法です。

⚠ 注意 圧力調理の場合は、内釜の2/3以上は食材や液体を入れないでください。 豆類・麺類など調理によって分量が増える食材は内釜の1/3以上は入れないでください。調理ボタンを押すと調理が開始されますが、「取り消し」ボタンを押すといつでも調理を中止することができます。

1. 8-10頁の「ご使用前に」をよく読んでいただき、使用前の準備をしてください。
2. 内圧放出ベントが「Sealing」の位置にあることを確認してください。



3. 電源コードを本体と接続してから、電源プラグをコンセントに差し込んでください。
LEDディスプレイに「OFF」が 表示されます。

4. 「スープ/だし汁」「肉料理」「豆料理」「鶏料理」「炊飯」「マルチグレイン」「おかゆ」「蒸し料理」「圧力調理」のいずれかの調理プログラムを選択してください。
5. お好みで下記の圧力調理プログラムのお好みの設定が可能です。

オプション	使用するボタン	方法
調理時間の変更	調理プログラムボタン	調理するプログラムの調理ボタンを押してください。「低」「中」「高」のモードが切り替わり調理時間の変更ができます。
	「+」 / 「−」	「+」「−」のボタンで調理ボタンの時間を変更できます。（炊飯プログラムを除く）
圧力レベルの変更	圧力レベルボタン	「低圧力」「高圧力」の切り替えができます。
タイマーをセットする	タイマーボタン	1. 「+」「−」で時間の設定をします。 2. 「タイマー」を再度押します。 3. 「+」「−」で分の設定をします。

圧力調理

6 調理ボタンを選択して10秒後にビープ音が鳴り、LEDディスプレイに「ON」が表示されます。
この時に予熱サイクルが始動します。「タイマー」ボタンを押すと10秒後に「タイマー」
インジケーターランプが点灯し、設定した時間へとカウントダウンが開始されます。
食材の量によって予熱時間は数分から40分間程度かかります。
十分な予熱が完了し、圧力調理の準備が整うとフロートバルブが上に上がり、圧力調理が
始動し、LEDディスプレイに残りの調理時間が表示されます。

圧力調理が完了するとビープ音が鳴り、保温機能がONになっている場合は自動的に保温を
開始します。保温を開始するとLEDディスプレイに下の図のように(00:02)保温時間が表示され
ます。「取り消し」ボタンを押さない場合は、10時間で自動的に保温を終了します。

※ 調理の最中にも圧力レベルの変更や、保温機能の「ON」「OFF」の切り替えができます。

7 内圧の放出には下記の2種類の方法があります。
レシピに従って、いずれかの内圧の放出をおこなってください。

【a. ナチュラルリリース ／ 通常のふたのあけ方】
自然に本体が冷やされて、フロートバルブが完全に下に下がるまで待ちます。
時間は10–40分間程度かかります。本体が冷めるまでに要する時間は、食材の量によって
変わります。濡れたタオルなどをふたの金属部分に置くとより早く冷めます。タオルを置くときは、
絶対に内圧放出ベントの上には置かないでください。
ふたを開けるときは取っ手をわずかにスライドして蒸気が出てこないことを確認してください。
また取っ手の動きが重く感じる時は、まだ内圧が残っている可能性がありますので、再度本体を
濡れたタオルなどでよく冷やして内圧が完全になくなってからふたを開けてください。

1. ナチュラルリリースで内圧を自然放出させてフロートバルブが下に落ちていることを確認してください。
2. 内圧放出ベントをVenting の位置に移動させて完全に内圧が抜けていることを確認してください。
3. ふたのマークを反時計回りに回して ▼ マークを 🔒 から 🔓 の位置にしてください。
4. ふたを持ち上げてください。

圧力調理

【b. クイックリリース / 早くふたをあけたいときのあけ方】
内圧放出ベントを「Venting」の位置に持っていきます。内圧放出ベントを移動させるときはミトンをはめてください。フロートバルブが完全に下に下がるまで待ちます。内圧が完全に放出されるまで絶対にふたを開けようとしないでください。蒸気は高温ですので顔や手などを近づけないでください。取り消しボタンを押して、調理プログラムを中止してから、濡れたタオルを置くなどして急激に本体を冷やした後に、内圧放出ベントを「Venting」の位置に持っていき内圧を完全に抜いてから上記 a. に従ってふたを開けてください。

1. 圧力調理プログラムが終了するまで待ちます。
   圧力調理の途中でクイックリリースする場合は「取り消し」ボタンを押してください。
2. 内圧放出ベントをVenting の位置に移動させてフロートバルブが下に落ちて完全に内圧が抜けていることを確認してください。 内圧放出ベントを移動させるときはミトンをはめてください。
3. ふたのマークを反時計回りに回して ▼マークを 🔒 から 🔓 の位置にしてください。
4. ふたを持ち上げてください。

「炒めもの/再加熱」 非圧力調理

下記は、「炒めもの」「スロークック」「ヨーグルト」「保温」の非圧力料理で調理する際の使用方法です。

【炒めもの/再加熱】

電源プラグをコンセントに差し込むと LEDディスプレイに「OFF」と表示され、本体がスタンバイの状態になります。

1. 「炒めもの」の調理プログラムのボタンを押してください。

2. 調理温度を変更するには、「炒めもの」の調理プログラムのボタンを再度押してディスプレイ表示の「低」「中」「高」にセットしてください。

   低:　ソースを沸騰させたり、煮詰めたりするのに適しています。
   　　弱火の熱量でコトコトと再加熱(温めなおし)ができます。
   中:　通常の炒めもの調理に適しています。
   　　中火の熱量で再加熱(温めなおし)ができます。
   高:　強火で素早く炒める料理やお肉をしっかり焼く調理に適しています。

3. 調理温度セット後、約10秒で調理が開始されます。ビープ音が3回鳴って、LEDディスプレイに「ON」が表示され予熱を開始します。調理可能な温度に達したらLEDディスプレイに「Hot」が表示され、炒めもの調理が開始されます。

「炒めもの/再加熱」 非圧力調理

4 内釜に食材を入れます。

5 炒めもの調理が終了したら、「取り消し」ボタンを押してください。LEDディスプレイに「OFF」が表示されスタンバイモードになります。

⚠ 注意

ふたをセットしての炒めもの調理はおやめください。
LEDディスプレイにはふたを外すように警告する表示がされます。

ふたを閉めたままで「炒めもの」のボタンを押すと左記の様にLidと注意表記が 表示され本体は作動しません。

調理開始後 30分以上「取り消し」ボタンが押されない状態が継続すると、安全装置が作動して 自動的にスタンバイモードになります。

別売のInstant Pot用ガラスふたはご使用いただけます。

「スロークック」非圧力調理

【スロークック】

1 別売のガラス蓋をご使用することをお勧めします。圧力調理のふたをご使用になる場合は内圧放出ベントが「Venting」の位置にあることをかならず確認してください。

2 電源プラグをコンセントに差し込んでください。LEDディスプレイに「OFF」が表示されスタンバイモードになります。

3 「スロークック」の調理プログラムボタンを押してください。

4 設定の詳細は下記を参考にしてください。

変更/設定	押すボタン	詳細
調理時間の変更	+ / −	+/−で調理時間をセットできます。
調理温度の変更	スロークック 調理ボタン	調理プログラムのボタンを再度押して ディスプレイ表示の 「低」「中」「高」にセットしてください。
タイマーをセットする	タイマーボタン	1.「+」「−」で時間の設定をします。 2.「タイマー」を再度押します。 3.「+」「−」で分の設定をします。

設定完了後、約10秒で調理プログラムが開始されます。ビープ音が3回鳴るとスロークック調理が開始され、LEDディスプレイに残り時間が表示されます。「タイマー」をセットしている場合は、LEDランプが点灯し、約10秒後に調理開始時間までのカウントダウンを開始します。
調理が開始されると、カウントダウンは終了します。

「スロークック」非圧力調理

5 調理が終了したら、ビープ音がなり、保温機能がONになっている場合は自動的に保温に入ります。LEDディスプレイは、「00:02」の様に保温時間を表示します。
「取り消し」ボタンが押されない場合は、10時間後に自動的に保温を終了します。

6 圧力調理用のフタを使用している場合は、フタを反時計回りに回して外してください。

7 「取り消し」ボタンを押すとLEDディスプレイに「OFF」が表示され、スタンバイモードになります。

「ヨーグルト」非圧力調理

【ヨーグルト】

1 自家製ヨーグルトを作る場合の牛乳は冷えたものではなく、常温もしくは46℃以下の温かいものをお勧めします。
冷えた牛乳でもヨーグルトをお作りいただけますが温かい牛乳の使用時より調理時間を要します。

2 牛乳と種菌を混ぜ合わせる。
種菌は市販の液体状のヨーグルト、固形状のヨーグルトまたは粉末状の種菌でもご使用頂けます。目安としては、1,000mlの牛乳に対して、種菌は100-125ml(g)を目安に加えて、清潔な混ぜ棒でしっかりと混ぜて牛乳と種菌が均一になるようにしてください。
ヨーグルトにお好みのフルーツ、砂糖、はちみつを加える場合は一緒に入れて混ぜてください。

3 ヨーグルトの素をつくる。
カップなどの容器に、均一に混ざった牛乳と種菌を小分けにしてください。

4 内釜の底に付属されている蒸し台をセットし、約500mlの水を張り、小分けにしたヨーグルトの素を置いてください。

5 ふたをセットして「ヨーグルト」調理プログラムを押してください。
設定は「中」に設定をし、+/- ボタンでお好みの時間を設定してください。
+/-で時間設定しない場合は自動的に推奨時間の設定となります。

6 調理が完成すると、LEDディスプレイに「End」と表示されます。

「ヨーグルト」調理プログラムの際の内圧放出ベントの位置は「Sealing」「Venting」のどちらの位置でも問題ありません。

「低温調理/スーヴィー」

【低温調理/スーヴィー】

「低温調理（スーヴィー）」調理プログラムは真空パックされた食材を適正な温度を維持しながら
美味しい状態に達するまで低温調理を行います。
設定温度は20〜90℃の間で設定をしてください。

1. 内釜に蒸し台をセットして、内釜の3/4程度までぬるま湯を入れてください。
2. 内釜を本体にセットしてください。
3. 本体側に電源コードを接続してから電源プラグをコンセントに差し込んでください。
4. ふたを本体に置いてください。（ふたは閉めないでください。）
5. 「低温調理/スーヴィー」の調理プログラムボタンを押してください。
6. 「+」/「−」のボタンを押して温度調節をしてください。
7. 「低温調理/スーヴィー」の調理プログラムボタンを再度押してください。「+」/「−」のボタンを押して調理時間を調節をしてください。
   ※10秒以内に調理時間の設定がされない場合は、ビープ音が3回鳴ってディスプレイに表示された温度で調理が開始されます。
8. 10秒後にビープ音が3回鳴ってディスプレイに「ON」と表示され調理が開始します。
9. 加熱中にお好みの状態に調理を行っていきます。個別の真空パックの中に小分けした食材を入れてください。
10. 水温が設定温度に達するとビープ音が鳴ります。ふたを取って真空パックされた食材を内釜の中に入れてください。食材はお湯の中に浸かっている状態で、真空パックの端はお湯から出ている状態が望ましいです。
11. ふたを8頁②の要領で閉めてください。
12. 内圧放出ベントを「Venting」の位置にセットしてください。
13. 長時間の調理時間を設定した場合は、水量が真空パックが浸かる状態を維持する様に注意をしてください。お湯を追加する必要がある場合はお湯を調理中のお湯の温度とだいたい同じ温度に温めてから入れてください。
14. 調理が完成すると、LEDディスプレイに「End」と表示されますので、ふたを開けて真空パックを取り出してください。
15. 真空パックから食材を取り出して温度計で食材の火の通り具合を確認してください。
    レシピ以外の調理をした場合は、本取扱説明書の「低温調理(スーヴィー）のクッキングテーブル」に記載のガイドラインに従ってください。
16. 表面に焼き目を入れたい場合は、内釜のお湯を捨てて内釜をお手入れ後に「炒めもの」調理プログラムで表面に焼き目をつけてください。

⚠ 注意　内釜に水を入れ過ぎないように注意してください。

「低温調理/スーヴィー」

【食材と味付け】

- 低温調理(スーヴィー)の調理プログラムで調理する場合は、新鮮な食材をご使用ください。
- お塩で味付けをするときは、通常の塩加減よりも少なめにしてください。
  特にお肉、鶏肉、お魚の場合は少なめの塩加減にしてください。
  調理完了後にお塩で味付けをすることをおすすめします。
- にんにくで味付けをするときは、生のにんにくではなくガーリックパウダーをご使用ください。
  低温調理(スーヴィー)の調理プログラムで調理する場合は、生のにんにくは苦みが出て味が付きすぎることがあります。
  品質の良いガーリックパウダーはよりよい味付けが可能ですのでおすすめです。

※ガーリックソルトをガーリックパウダーの代わりにご使用することはおやめください

【調理後の保存】

- 低温調理(スーヴィー)の調理プログラムで調理したお料理を保存する場合は、調理後すぐに真空パックを氷水に入れて冷やしてから冷蔵後に保存をしてください。
  ※ 長時間の保存はおやめください。

低温調理/スーヴィー クッキングテーブル

食材	おすすめの食材の厚み	仕上がりの状態	調理温度	調理時間（最短）	調理時間（最長）
牛肉・ラム肉					
【柔らかいお肉】 テンダーロイン サーロイン リブアイ ランプ　Tボーン、チョップス 【硬めのお肉】 ブレード、肩ロース、肩肉 スネ肉	2–5 cm	レア	50 ℃	1 時間	4 時間
		ミディアム・レア	54 ℃	1.5 時間	4 時間
		ミディアム	60 ℃	1.5 時間	4 時間
	4–6 cm	ウェルダン	63 ℃	1.5 時間	4 時間
鶏肉					
むね肉	3–5 cm	柔らかくてジューシー	63 ℃	1.5 時間	4 時間
		しっかりした食感	69 ℃	1 時間	4 時間
もも肉	3–5 cm	ジューシーでしんなり	74 ℃	1 時間	4 時間
		たいへん柔らかい	74 ℃	4 時間	8 時間
手羽	5–7 cm	ジューシーでしんなり	82 ℃	2 時間	7 時間
鴨のむね肉	3–5 cm	柔らかくてジューシー	64 ℃	2 時間	4 時間
豚肉					
バラ肉	3–6 cm	しっかりした食感	82 ℃	10 時間	22 時間
肩肉	2–3 cm	たいへん柔らかい	59 ℃	10 時間	22 時間
チョップ	2–4 cm	ほんのりピンクでジューシー	57 ℃	1 時間	4 時間
		断面は白くてジューシー	64 ℃	1 時間	4 時間
魚・シーフード					
魚	2–3 cm	かなりのレア	43℃	10 分	30 分
		レア	46℃	20 分	45 分
		ミディアム・レア	52℃	20 分	45 分
		ミディアム	54℃	20 分	45 分
		ウェルダン	57℃	20 分	45 分
えび	–	しっかりした食感	60℃	30 分	45 分
ロブスター	–	柔らかい	60℃	1 時間	1 時間
ほたてなどの貝	–	柔らかい	60℃	30 分	30 分
玉子					
ゆで卵	L サイズ	とろとろ	60℃	-	45 分
		半熟	62℃	-	45 分
		標準の硬さ	65℃	-	1 時間
		硬め	74℃	-	1 時間
果物・野菜					
果物	–	–	84℃	15 分	2 時間
野菜	–	–	84℃	45 分	2 時間 30 分

保温

【自動保温】

保温ボタンのランプは通常はONになっており、保温プログラムのLEDランプが点灯しています。
低温調理(スーヴィー)とヨーグルトプログラム以外の調理プログラムは、プログラム終了後に自動的に保温が開始します。
自動保温は最大で10時間継続します。

【保温機能を使わない・保温を終了する】

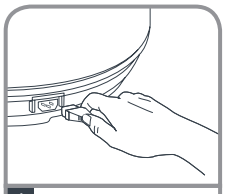
調理プログラムの開始前もしくは調理中に保温ボタンを押すと保温プログラムのLEDランプが消灯します。保温プログラムのLEDランプが消灯した状態では、調理プログラムの終了後には自動保温は開始しません。

【保温を終了する】

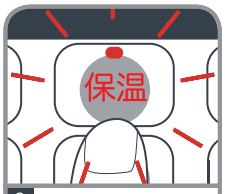
保温中に保温ボタンを押すとLEDランプが消灯し保温は終了します。

【保温機能を使う】

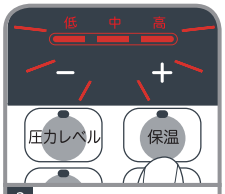
下記の方法で保温機能の設定が手動で可能です。



1 電源コードを本体側から差し込んでからコンセントを差し込んでください。



2 ディスプレイがOFFの状態で保温ボタンを押してください。



3 保温ボタンを再度押すと保温温度が低・中・高と切り替わります。

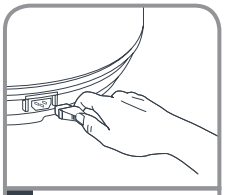
4 +/−のボタンを押すと保温時間の設定が99時間50分まで可能です。

5 約10秒後にビープ音が3回鳴って保温が開始します。

タイマー機能

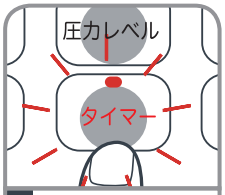
【タイマー機能】

「炒めもの調理」・「低温調理（スーヴィー）」・「ヨーグルト」プログラム以外の調理プログラムで
24時間以内で10分単位でのタイマー設定が可能です。
タイマー設定した時間後に調理プログラムを開始します。



1

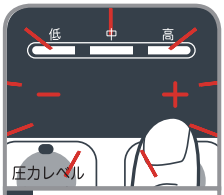
差込口の電圧が100Vであることを確認してください。
電源コードを本体側に差し込んでからコンセントを差し込んでください。



2

タイマーボタンを押してください。

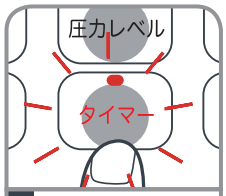
【注意】
タイマー設定を行う前に必ず調理設定してください。



3

タイマーボタンを押すとディスプレイの左側の数字が点滅します。+/−ボタンで何時間後からスタートするかセットしてください。

例えば「6:00」と設定すれば6時間後から調理プログラムを開始します。



4

何時間後からの調理を開始するか決定後に再度タイマーボタンを押すと「10分単位」の設定に切り変わります。+/−ボタンで10分単位の設定をしてください。

「6:10」と設定すれば6時間10分後から調理プログラムを開始します。

5

約10秒後にビープ音が3回鳴ってタイマー機能が開始します。

取り消しボタンを押すとタイマー設定をキャンセルすることができます。

【注意】
タイマー設定をした時間経過後から調理プログラムを開始をします。
調理完了の時間ではありません。

予熱時間や各レシピの調理に必要な時間を考慮してタイマー設定をしてください。

お手入れ方法

お手入れ前に、本体が完全に冷えていて、フロートバルブが完全にしたに下がっていることを確認してください。また、お手入れ前には電源プラグをコンセントから抜いてください。

1. 本製品の内釜 ふた および付属のアクセサリーは全て食器洗い洗浄機で洗浄できます。
   本体は、水洗いできませんので水に浸けたりせず、硬く絞った濡れた柔らかい布などで拭いてください。

2. 本製品の内釜 ふた および付属のアクセサリーは中性洗剤で洗っていただくことが可能ですがよくすすいでください。拭き上げの際は柔らかい布を使ってください。内釜はお手入れ後に水分をよく拭き取ってください。内釜の水滴の汚れが癒着する可能性があります。
   ふたの内側にあるシリコン製の密閉用リングはご使用の都度取り外して中性洗剤であらってください。

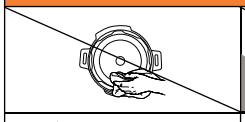
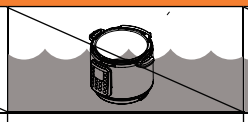
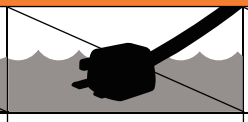
3. 外釜 ヒーターは柔らかい布などで拭いてください。

4. 内圧放出ベントおよび根詰まり防止シールドをふたから取り外して、ぬるま湯や、石鹸水などで汚れを落としてからよくすすいでください。

5. お手入れのあと、ふたの内側にあるシリコン製の密閉用リングが正しい位置にセットされているか確認してくだい。

6. お手入れのあと、内圧放出ベントおよび根詰まり防止シールドが正しい位置にセットされているか確認してください。内圧放出ベントはスムーズにSealing位置、Venting位置に動かせることを確認してください。

7. アルカリ性洗剤や、たわしや表面の硬いスポンジでの洗浄はおやめください。

注　意			
			
ヒーターは常に乾いた状態を保ってください。	本体は水やその他の液体に浸さないでください。	電源コードは水やその他の液体に浸さないでください。	電源プラグは絶対に濡らさないでください。

故障かな？と思ったら

症状	確認事項	解決方法
ふたがうまく閉まらない	密閉用リングが正しい位置にセットされていますか？	正しい位置にセットしなおしてください。
	フロートバルブが上に上がった状態になっていませんか？	細い棒状のものでフロートバルブを上から押してください。
	内釜の中の食材が熱い状態ではありませんか？	内圧放出ベントを「VENT」の位置に移動させ、ふたを本体に合わせてゆっくりと回してください。
ふたがうまく開かない	内釜の内部にまだ内圧が残っていませんか？	内圧放出ベントをVentingの位置にセットして完全に内圧を放出してください。ふたを開ける際は十分に注意をしてください。 注 意　まだ圧力調理の状態の可能性があります。怪我を防止するため無理やりふたをあけようとしないでください。
	食材のかけらなどが原因でフロートバルブが上がった状態になっていませんか？	内圧放出ベントをVentingの位置にセットして完全に内圧を放出してください。 内圧が完全に放出されたら、長い棒状のものでフロートバルブを上から押してください。 ふたを開ける際は十分に注意をしてください。
ふたを開けた時に内釜がくっついている	内釜が冷えるとき真空に近い状態になりふたにくっつくことがあります。	真空に近い状態を開放するために、内圧放出ベントを「Vent」の位置に移動して蒸気をぬいてください。
ふたの側面から蒸気が漏れる	シリコンリングに損傷があるもしくは正しい位置にセットされていますか？	シリコンリングを正しい位置につけ直してください。
	ふたは正しくセットされていますか？	ふたを一回開けて、正しく閉め直してください。
	シリコンリングラックが曲がっていませんか？	シリコンリングラックに歪みがないか確認して、歪みがある場合はカスタマーセンターに連絡してください。
	食材などがシリコンリングにはさまっていませんか？	シリコンリングをはずして洗浄してください。
	内釜が変形していませんか？	内釜に歪みがないか確認して、歪みがある場合はカスタマーセンターに連絡してください。
フロートバルブが上がってこない	食材などがフロートバルブもしくはフロートバルブシリコンキャップにつまっていませんか？	フロートバルブを取り外して洗浄してください。 再度取り付け後に13頁の試し運転の方法で改善されたか確認してください。
	内釜の水分量は十分ですか？	最低325mlの水分を入れてください。
	フロートバルブシリコンキャップは正しく取り付けられていますか？	フロートバルブシリコンキャップを正しい位置につけ直してください。
	フロートバルブがふたのロックピンで上昇を妨げられていませんか？	ふたを完全にしめてください。 詳しくは「ご使用前に」をご覧ください。 13頁の試し運転の方法で改善されたか確認してください。
	内釜が加熱されていますか？	13頁の試し運転の方法で改善されたか確認してください。 改善されない場合はカスタマーセンターに連絡してください。
	本体に落下やぶつけるなどでダメージは与えていませんか？	カスタマーセンターに連絡してください。

故障かな？と思ったら

症状		確認事項	解決方法
少量の蒸気が内圧放出ベントから出てくる		内圧放出ベントが「Sealing」の位置にありますか？	内圧放出ベントを「Sealing」の位置にしっかりと移動させてください。
		安全システムで内圧を制御しています。	正常な状態です。
内圧放出ベントが「Sealing」の位置にあるのに蒸気が勢いよく噴出する		内釜の水分量は十分ですか？	最低325mlの水分を入れてください。
		内圧感知センサーの故障の可能性	カスタマーセンターに連絡してください。
		内圧放出ベントが正しい位置にセットされていますか？	内圧放出ベントを正しい位置にセットしてください。
電源コードを差し込んでもディスプレイが表示されない		本体側・コンセント側に電源コードは正しく差し込まれていますか？	正しく差し込まれていることを確認してください。 コンセントの電圧が100Vであることを確認してください。
		本体のヒューズがダウンした	カスタマーセンターに連絡してください。
右の記号がディスプレイに表示されビープ音が鳴る	C1 C2 C6 C6H C6L	温度に何らかの異常を示すセンサー	カスタマーセンターに連絡してください。
	C5	本体内部のヒーターに内釜がしっかりとセットされていないことによる異常な温度上昇を示すセンサー	取り消しボタンを押して本体および内釜が完全に冷えてから内釜を正しい位置にセットしてください。
		内釜の中に液体や食材がないことによる異常な温度上昇を示すセンサー	内釜の中に液体や食材をレシピに従って入れてください。 最低325mlの水分を入れてください。
	C7 or NoPr	ヒーターの故障の可能性	カスタマーセンターに連絡してください。
		内釜の中に液体や食材がないことを示すセンサー	内釜の中に液体や食材をレシピに従って入れてください。 最低325mlの水分を入れてください。
		内圧放出ベントが「Venting」の位置にありませんか？	内圧放出ベントを「Sealing」の位置にしっかりと移動させてください。
	Lid	ふたが正しくセットされていないことを示すセンサー	圧力調理の場合はふたをしっかりとしめ、炒めものの場合はふたをあけてください。
	OvHt, Burn or Food Burn	オーバーヒートを防止するために内釜の底面の温度が高すぎるとディスプレイに表示されて温度を下げます。 本体が冷えるまでは本体は動きません。	内釜の食材が焦げ付いて温度が上昇している可能性があります。取り消しボタンをを押して食材を取り出して、十分な水分量で調理してください。
	PrSE	非圧力調理のプログラム中に内圧が高まっていることを示すセンサー	内圧放出ベントを「Venting」の位置に移動させてください。
不規則にカチカチという音が鳴る		温度変化をする時や内圧が上がる時に鳴る音です。	正常です。
		内釜の底が濡れていませんか？	内釜の底を乾いた布で拭いてください。

SGマーク PSCマーク取得

PSCマーク
「消費生活用製品安全法」の家庭用品の圧力鍋および圧力がまの安全基準に適合していることを示しています。

SGマーク
SGマーク制度は、家庭用の圧力鍋および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。

メモ

メモ

Instant Pot® Desgined By

Instant Brands Inc.

11 - 300 Earl Grey Dr. Suite 383
Ottawa, Ontario
K2T 1C1
Canada

Instant Pot® 日本正規輸入元

株式会社 シナジートレーディング

〒541−0043 大阪市中央区高麗橋3−3−11
淀屋橋フレックスタワー4F
☎ 06-6233-3066 Mail : info@instantpot.jp

インスタントポット

Corelle Brands Japan

instantpot_japan

804-0313-41