

Instant™

VORTEX™ PRO

エアフライヤーオーブン



実際の商品の表示温度は℃表示です。

品番：ISP1006

取扱説明書
保証書



ISP1006_20210115_JP

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。

本製品は調理中・調理後に極めて高温となり危険です。
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. 本体は非常に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。
ドアを開ける場合や食材を取り出す際には必ず耐熱性のあるミトンをはめてください。
2. 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。
3. 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。
4. 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。
5. 平らな硬い場所に置いて使用してください。
6. 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。
7. 調理チャンバーにも電気系統の部品があります。クッキングチャンバーを水やその他の
液体を入れないでください。 感電や故障の原因となります。
8. 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。

安全上の注意

9. 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。
10. 電源コードやプラグに損傷がないか、ほこりなどの異物の付着がないか、ご使用の都度ご確認ください。損傷が認められる場合は、ただちに使用をやめカスタマーセンターにご連絡の上、対応をお問い合わせください。
11. 本体と同梱されている部品、アクセサリもしくはお買い求めの品番に適合した Instant Brands の純正の別売部品、アクセサリ以外は絶対にご使用にならないでください。重大な事故や怪我の原因となります。
12. 本製品は屋内用です。屋外でのご使用はおやめください。
13. 本取扱説明書の記載の方法以外の使用方法では絶対に使用しないでください。重大な事故や怪我の原因となります。
14. ご使用の都度お手入れをしてください。お手入れ方法は、本取扱説明書の「お手入れ方法」をよく読んでお手入れしてください。
15. 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。
16. 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。
17. 調理チャンバーに食材を入れすぎないでください。食材の入れすぎでの調理は、熱源に食材が触れて火事や重大な怪我の原因となります。
18. 本体の通気口が布などで覆われない様にしてください。通気口が塞がれると、本体温度の冷却ができずに重大な事故や怪我の原因となります。
19. 揚げ物や焼き調理などいかなる調理でも、調理チャンバー内に油を注いでの調理は絶対におやめください。火事や重大な怪我の原因となります。
20. 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しないでください。



**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

21. 調理中、調理後は、調理チャンバー内の温度は数百℃の非常に高温になります。
料理を本製品から取り出す場合は、耐熱性のあるミトンをはめてから行ってください。
絶対に素手で本体やトレイに触れないでください。
重大な事故や怪我の原因となります。
22. 本体は、壁際や、その他の物の近くに設置はしないでください。
本体背面及び側面から少なくとも13cmは壁やその他の物から離して設置してください。
また、他の電化製品など硬い平らな台以外の上に設置はしないでください。
23. 本製品、調理プログラム中は調理チャンバー内の熱気が通気口から放出されます。
手や顔などを絶対に通気口に近づけないでください。
重大な事故や怪我の原因となります。
24. 食材が焦げて本体から黒い煙がでた場合は、操作パネルの「取り消し」を押して、
電源プラグを抜いてください。煙が出なくなるまで待ってからドアを開けて本取扱
説明書の「お手入れ方法」の方法でお手入れしてください。
25. 本製品を調理中は、本製品から離れないでください。
26. 本製品に外付けのタイマーやリモートコントローラーを接続しないでください。
重大な事故や怪我の原因となります。
27. トレイやその他のアクセサリー、調理後の食材カスなどを取り出す時は本体が十分に
冷えてから行ってください。取り出しの際は耐熱性のミトンをはめて十分に注意を
してください。
28. 大きすぎる食材や、金属製の調理器具は調理チャンバーに入れて調理しないでください。
火事や重大な事故の原因となります。
29. ご使用にならない時でも、調理チャンバーに紙、ナイロン(プラスチック)、木材、発泡
スチロールなどの可燃性のものを保管しないでください。
火事や重大な事故の原因となります。
30. ご使用にならない場合は、本体と同梱されているアクセサリー以外は調理チャンバーに
保管しないでください。
31. 本製品に同梱されているアクセサリーは電子レンジ、オーブントースターなど本製品以外
の製品で使用はしないでください。
32. 本製品を移動させる時や、油を塗りつけた食材を調理する際は最大限の注意をして
ください。重大な事故や怪我の原因となります。

安全上の注意

警告

怪我や重大な事故、本製品の故障を防ぐために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。

警告

感電や火事を防ぐため次の事項は必ずお守りください。

- 100V 50/60Hzに合致した電圧のコンセントで使用してください。
- 延長コードに接続しての使用はおやめください。
- アダプターに接続しての使用はおやめください。

警告

本取扱説明書の記載の注意事項や取扱方法以外のご使用方法で使用されますと重大な事故や怪我の原因となります。

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、取出ししやすい場所に保管してください。

製品仕様

品番：ISP1006

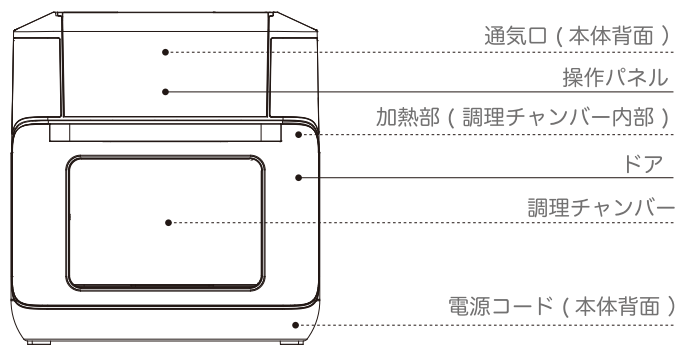
					
モデル名 Vortex Pro10	消費電力 1500W	定格電圧 100V 50/60Hz	調理チャンバー内容積 10L	本体重量 7.95kg	本体サイズ cm: W33.6 x D35 x H36.5

目次

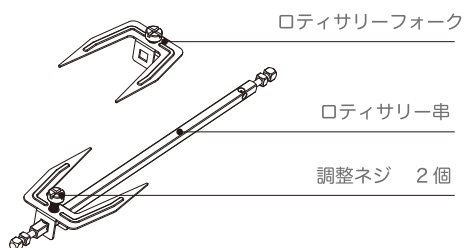
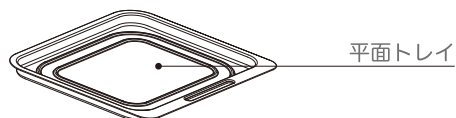
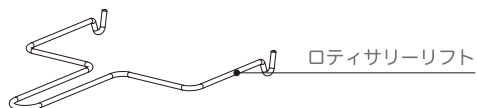
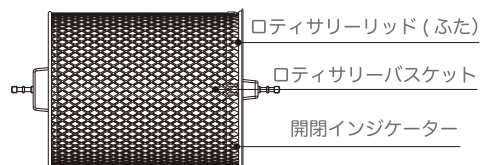
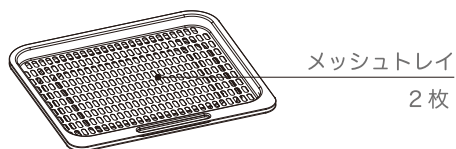
安全上の注意	2-5
製品仕様	5
目次	6
セット内容・各部の名称	7
ご使用の前に	8
試し運転をする	9
操作パネルの仕様	10
各種設定	11
ディスプレイ表示	12
調理プログラム	13-17
回転調理（ロティサリー）.	18-22
お手入れ方法	23-24
故障かな？と思ったら	25

セット内容・各部の名称

まず最初にセット内容が全てそろっていることを確認してください。



アクセサリー



ご使用前に

⚠ 注意

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. 製品本体を外装箱から取り出してください。
2. 本体にセットされているアクセサリを本体から全て取り出して包装資材を全て取り外してください。
調理チャンバー内にもアクセサリが収納されております。
- 📖 本体に貼られている「安全上の注意」「定格ラベル」ははがさないでください。
3. 本体は硬い平らな台の上に設置してください。
コンロや熱源の近くに設置しないでください。
熱に弱い素材の近くに設置しないでください。
本体は、壁際や、その他の物の近くに設置はしないでください。
背面及び側面から少なくとも13cmは壁やその他の物から離して設置してください。
また、他の電化製品など硬い平らな台以外の上に設置はしないでください。
4. ご使用前に、本取扱説明書の「お手入れ方法」に記載の方法で洗浄してから使用してください。

⚠ 本取扱説明書 7 頁に記載のセット内容の全てがそろっているか確認をしてください。万が一、セット内容に不足がある場合は下記のカスタマーセンターにお問い合わせをしてください。

日本正規輸入元



株式会社 シバジロトレーディング

〒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
平日 9:30~17:30

試し運転をする

<ステップ 1> 調理の準備をする

 この試し運転 ステップ 1 では回転調理（ロティサリー）の調理法の準備方法はありませんので、本取扱説明書 18 頁の「回転調理（ロティサリー）」をご覧ください。
うえ、調理してください。

1. ドアを開けて調理チャンバーの底に平面トレイをセットしてください。
正しくセットしたらドアを閉めてください。
2. 電源プラグを 100V 50/60Hz のコンセントに差し込んでください。
ディスプレイに「OFF」と表示されたことを確認してください。
3. 操作パネルの「エアフライ」をタッチしてください。
4. 操作パネルの「+/-」を押して調理時間 20 分（00：20）にセットしてください。
5. 操作パネルの「スタート」をタッチしてください。
ディスプレイに「On」と表示されて予熱が開始します。

 最初のご使用から数回はプラスチック臭がすることがありますが正常です。
数回の使用で臭いは消えます。

<ステップ 2> 食材は入れずに調理時の機能確かめる

1. 予熱が完了するとディスプレイに食材を入れるタイミングを示す「Add Food」と表示されます。（機能を確認するステップですので実際に食材は入れないでください。）
2. ドアを開けてメッシュトレイを調理チャンバーにセットしてください。
正しくセットしたらドアを閉めてください。
ディスプレイには、調理温度と調理時間が交互に表示されます。
3. ディスプレイ食材を攪拌（ひっくり返す）タイミングを示す「Turn Food」と表示されます。（10 秒後に表示が消えますのでこのステップでは放置してください。）
※ 手動でドアを開けると表示を消すこともできます。
4. 調理時間が残り 1 分を切るとディスプレイでカウントダウンが開始します。
調理が終了するとディスプレイに「End」と表示されチャンバー内の熱気を放出するためにファンが少しの間作動します。
5. 操作パネルの「取り消し」を押して再度調理可能な状態にしてください。

 5 の操作をしないと食材を調理チャンバーに放置されていると認識して
5 分後・30 分後・60 分後にピープ音で食材置き忘れの通知をします。

操作パネルの仕様



1	調理時間 / 調理温度 ディスプレイ	調理時間と設定した調理時間が表示されます。 エラー発生時にはエラーコードが表示されます。
2	調理時間の設定	調理時間を設定するときに使用します。 「+」で設定時間を長く「-」で短くすることができます。 長押しすると早い速度で設定時間が変化します。
3	調理温度の設定	調理温度を設定するときに使用します。 「+」で設定温度を上げ「-」で下げることができます。 長押しすると早い速度で設定温度が変化します。
4	調理プログラム	・エアフライ ・ロースト (焼き調理) ・あぶり焼き (食材の表面を焼き目をつけた調理) ・ベイク (製菓・パン・グラタンなど) ・トースト ・再加熱 ・発酵 ・ドライ調理 (ドライフルーツ・ビーフジャーキーなど)
5	ロティサリー	エアフライ、ロースト の調理プログラム中にタッチすると ロティサリーバスケットまたは串が回転し回転調理をします。
6	ライト	調理チャンバー内のライトが点灯します。 ライトは2分後に自動的に消えます。
7	取り消し	調理プログラムを停止します。
8	スタート	選択した調理プログラムを開始します。

各種設定

各種設定の内容	各種設定の方法
ディスプレイを表示させる (調理可能な状態にする)	操作パネルのいずれかのボタンをタッチしてください。 ディスプレイに「OFF」と表示され、調理が可能な状態になります。
サウンドを ON / OFF にする	ディスプレイが表示された状態で、 設定温度調節の「－」と設定時間調節の「－」を同時に5秒間長押しします。
手動で設定した調理時間・温度を 記憶する	予め設定をされている調理時間、調理温度は おこのみで変更ができます。 いずれかの調理プログラムを選択後に調理時間、調理 温度の「＋」「－」を押しておこのみの時間、温度に 設定をしてください。 おこのみの設定完了後に「スタート」を押すと 設定した内容を選択した調理プログラムに記憶します。
特定の調理プログラムを 最初の設定に戻す(設定の初期化)	工場出荷時の当初設定に戻したい(初期化)場合は 戻したい調理プログラムを5秒間長押しをします。
すべての調理プログラムを 最初の設定に戻す(設定の初期化)	ディスプレイが表示された状態で、 設定温度調節の「＋」と設定時間調節の「＋」を同時に5秒間長押しします。

ディスプレイ表示

ディスプレイ表示される表示は下記の内容を示しています。

OFF	調理が可能なスタンバイの状態を示しています。
On	調理プログラムを選択した後に、調理開始前の予熱の状態を示しています。 再加熱とドライ調理の調理プログラムの際は表示されません。
Add Food	予熱が完了したことを示しています。Add Foodが表示されたら食材を調理チャンバーに入れてください。 (調理プログラム選択と同時に食材を入れても問題ありません。) 再加熱とドライ調理では適用されませんので、調理プログラム選択と同時(予熱前)に食材を調理チャンバーに入れておいても問題ありません。
00:15	調理時間を表示しています。
200C turn Food	調理温度を表示しています。 食材をひっくり返したり、かき混ぜるタイミングを示しています。 レシピによってはひっくり返す必要のないものもあります。料理やレシピに準じてください。 エアフライとローストを選択した場合のみ表示されます。
End	調理が終了したことを示しています。

調理プログラム

Instant Brands Vortexシリーズは簡単・時短で調理ができます。
本製品にはレシピブックが同梱されていますので、是非ともご活用ください。
あなたオリジナルのレシピも是非とも「info@instantpot.jp」にご送付ください。
ホームページで広く共有をさせていただきます。

⚠ 注意

ホームページ上または今後のレシピブックで公表・使用されることをご了承いただけるレシピのみをお送りください。
送付されたレシピは共有されることを事前了承されたものとして取り扱わせていただきます。

各調理プログラム 初期設定

調理プログラム	初期設定調理時間	設定可能 時間	初期設定調理温度	設定可能 温度	備考
エアフライ	18 分 (00:18)	1 分 ～1 時間 (00:01～01:00)	205°C	85～205°C	食材全般
ロースト	40 分 (00:40)	1 分 ～1 時間 (00:01～01:00)	195°C	85～205°C	野菜 牛肉・豚肉・鶏肉 など
あぶり焼き	8 分 (00:08)	1 分 ～40 分 (00:01～00:40)	205°C	設定不可	表面に焼き目をつけ たい調理、チーズ をのせた調理、魚 オニオンスープ など
バイク	30 分 (00:30)	1 分 ～1 時間 (00:01～01:00)	185°C	85～205°C	パン、製菓 グラタン など
ドライ調理	7 時間 (07:00)	1 ～72 時間 (01:00～72:00)	50°C	35～80°C	果物、野菜 ビーフジャーキー など
再加熱	10 分 (00:10)	1 分 ～1 時間 (00:01～01:00)	140°C	50～185°C	耐熱性容器以外を 使用しての使用は おやめください。
発酵	30 分 (00:30)	30 分 ～40 分 (00:30～00:40)	30°C	30～50°C	生地発酵など

調理プログラム

・エアフライ	食材自体の脂分でフライ調理	・ロースト	焼き調理
・あぶり焼き	食材の表面に焼き目をつける調理	・ベイク	製菓・パン・グラタンなど

<ステップ 1> 調理の準備をする

1. 試し運転のステップ1の#1 #2 手順に従って調理前の準備をしてください。
2. 調理プログラムの「エアフライ」「ロースト」「あぶり焼き」「ベイク」のいずれかの調理プログラムをタッチして選択をしてください。
3. 調理温度設定の「+」「-」でおこのみの調理温度を設定してください。
4. 調理時間設定の「+」「-」でおこのみの調理時間を設定してください。
 自動学習機能で #3 #4 で設定した最新の調理温度・時間はその調理プログラムの基本設定として記憶します。初期設定に戻りたい場合は 11 頁の各種設定の手順で初期設定に戻してください。
5. 調理プログラムを開始のために「スタート」をタッチしてください。
 ディスプレイに「On」と表示され予熱が開始されます。
 調理温度・時間は調理プログラム実行中のいつでも「+」「-」で変更可能です。

<ステップ 2> 調理をする

6. ディスプレイに「Add Food」と表示されたら予熱完了です。
 調理チャンバーに食材を入れてください。
 ※ 調理プログラム選択時 (#4 のあと) に食材を調理チャンバーに入れておいても問題ありません。
 Add Food が表示されてから 10 秒後に自動で調理を開始します。
 回転調理 (ロティサリー) をする際は、調理プログラム開始 (スタート) 前に食材を調理チャンバーに入れてください。
7. 食材を入れたらドアを閉めてください。
 調理開始後、ディスプレイに設定時間と設定温度が交互に表示されます。
8. 一定時間の調理プログラム進行後、ディスプレイに「turn Food」と表示されたら食材をひっくり返したり、かき混ぜるタイミングです。
 レシピによってはひっくり返す必要のないものもあります。
 料理やレシピに準じてください。
 エアフライとローストの調理プログラムの選択時のみ表示されます。
 ドアを開けると表示は消えます。もしくは「turn Food」表示されてから 10 秒後に自動で表示は消えます。

調理プログラム

9. ディスプレイに「End」と表示されたら調理完了です。
本体および調理チャンバーは非常に高温になっています。ミトンなどをはめて
やけどには十分に注意をしてドアを開け、お料理を取り出してください。

⚠ 警告

調理中、調理後は、調理チャンバー内の温度は数百℃の非常に高温になります。
料理を本製品から取り出す場合は、耐熱性のあるミトンをはめてから行ってください。
絶対に素手で本体やトレイに触れないでください。
お手入れの際も、調理チャンバーアクセサリーが完全に冷えていることを確認してから
おこなってください。 重大な事故や怪我の原因となります。

📖 うまく調理するコツ！



メッシュトレイ

熱風が均等に通り抜けますので
均等に調理ができます。
あらゆる食材の調理に適しています。



平面トレイ

魚などの水分を含んだ食材の調理や
クッキーなどの製菓、チーズを上
に乗せる調理などに適しています。

- ・予熱は重要なステップです。予熱前に食材を調理チャンバーに入れても調理可能ですが、より美味しく調理するために「Add Food」が表示されてから食材を入れることをおすすめします。
- ・ケーキやパイなどの製菓を調理されるときは、耐熱容器にのせてアルミホイルもしくは耐熱性のふたをして調理すると焼き過ぎを防いでうまく調理ができます。
- ・ピザを調理するときはトレイを2枚とも調理チャンバーの上段と下段の両方にセットし
ピザは下の段に置いて調理すると上側の焼き過ぎを防いでうまく調理できます。
- ・エアフライの調理プログラムでは特に食材の油が落ちますので、調理チャンバーの下部には
平面トレイをセットしてください。油煙が出るのを抑制できます。
- ・同梱されているレシピをご活用いただくと、いろいろな種類のお料理をお楽しみいただけます。

⚠ 警告

揚げ物や焼き調理などいかなる調理でも、調理チャンバー内に油を注いでの調理は
絶対におやめください。 火事や重大な怪我の原因となります。

調理プログラム

・ドライ調理	ドライフルーツ・ビーフジャーキー など
・再加熱	温め直し
・発酵	生地の発酵など

1. 試し運転のステップ1の#1 #2 手順に従って調理前の準備をしてください。
2. ドアを開けて食材をセットして閉めてください。
3. 調理プログラムの「ドライ調理」「再加熱」「発酵」のいずれかの調理プログラムをタッチして選択をしてください。
4. 調理温度設定の「+」「-」でおこのみの調理温度を設定してください。
5. 調理時間設定の「+」「-」でおこのみの調理時間を設定してください。
6. 調理プログラムを開始するために「スタート」をタッチしてください。
ディスプレイに調理開始のカウントダウンが始まります。
7. ディスプレイに「End」と表示されたら調理完了です。
本体および調理チャンバーは非常に高温になっています。ミトンなどをはめて
やけどには十分に注意をしてドアを開け、お料理を取り出してください。

⚠ 警告

調理中、調理後は、調理チャンバー内の温度は数百℃の非常に高温になります。
料理を本製品から取り出す場合は、耐熱性のあるミトンをはめてから行ってください。
絶対に素手で本体やトレイに触れないでください。
お手入れの際も、調理チャンバーアクセサリーが完全に冷えていることを確認してから
おこなってください。 重大な事故や怪我の原因となります。

調理プログラム

・トースト 食パンやベーグルなど

焼き加減	初期設定	備考
L1 (Level 1)	2 分 50 秒 (02 : 50)	焼き加減はトレイの上段か下段のどちらに乗せるかでも焼き加減がかわります。 上段に乗せた方が熱源に近いため焼き加減は強くなります。
L2 (Level 2)	3 分 10 秒 (03 : 10)	
L3 (Level 3)	3 分 30 秒 (03 : 30)	

1. 試し運転のステップ1の#1 #2 手順に従って調理前の準備をしてください。
2. ドアを開けて食材をセットして閉めてください。
3. 調理プログラムの「トースト」の調理プログラムをタッチして選択をしてください。
4. 調理時間設定の「+」「-」を押して焼き加減のレベル L1 L2 L3 を選んでください。

 調理時間は焼き加減のレベルで自動で設定されます。

5. 調理プログラムを開始するために「スタート」をタッチしてください。
ディスプレイに調理開始のカウントダウンがはじまります。

 両面をこんがり焼きたい場合は調理時間の半分か過ぎたときに裏返しにしてください。

6. ディスプレイに「End」と表示されたら調理完了です。
本体および調理チャンバーは非常に高温になっています。ミトンなどをはめてやけどには十分に注意をしてドアを開け、お料理を取り出してください。

回転調理(ロティサリー)

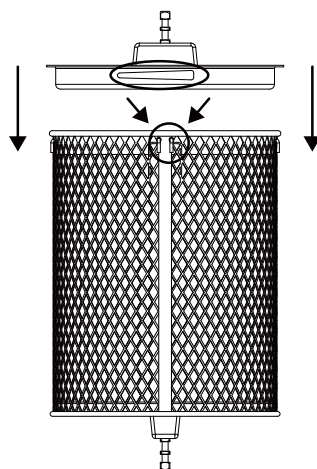
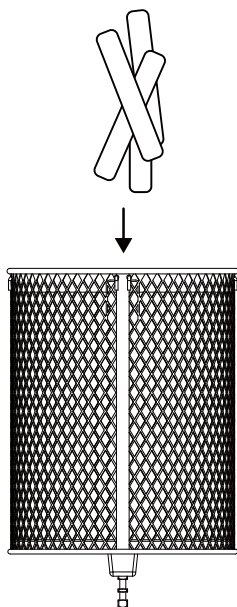
Instant Brands Vortexシリーズは回転調理(ロティサリー)機能がついています。食材を回転させながら調理することにより、熱が均一に食材に伝わり外はこんがり中はジューシーに仕上がります。

調理開始前(予熱開始前)にロティサリーバスケットの中に食材を入れて / ロティサリー串に食材を刺して調理チャンバーにセットしてください。

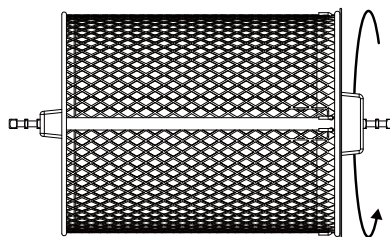
< 回転調理(ロティサリー) アクセサリー >

ロティサリーバスケット

1. ロティサリーバスケットの蓋をはずし食材をバスケットの中に入れてください。
2. ふたの凹にロティサリーバスケットの凸を併せてセットしてください。



3. ふたを時計回りに回してしっかりとセットをしてください。

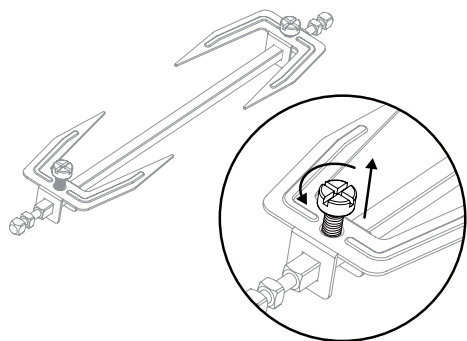


回転調理(ロティサリー)

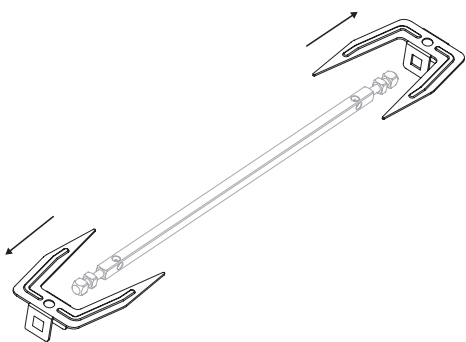
ロティサリーフォーク / ロティサリー串

鶏一羽やお肉の塊などを回転調理する際に使用します。

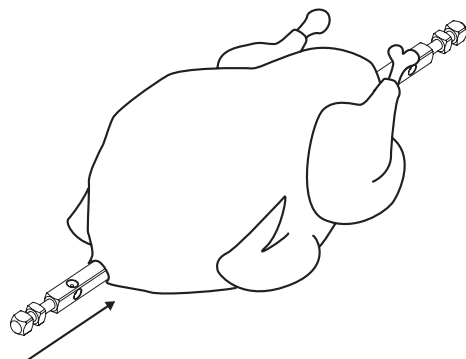
1. ロティサリーフォークの両端のネジをはずしてください。



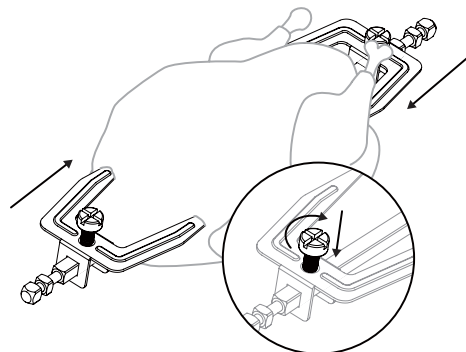
2. ロティサリーフォークの両端を外側に引っ張りロティサリー串からはずしてください。



3. 食材にロティサリー串を突き刺してください。



4. ロティサリーフォークを両端からスライドして差し込み 両端のネジを締めて食材をしっかりと固定してください。

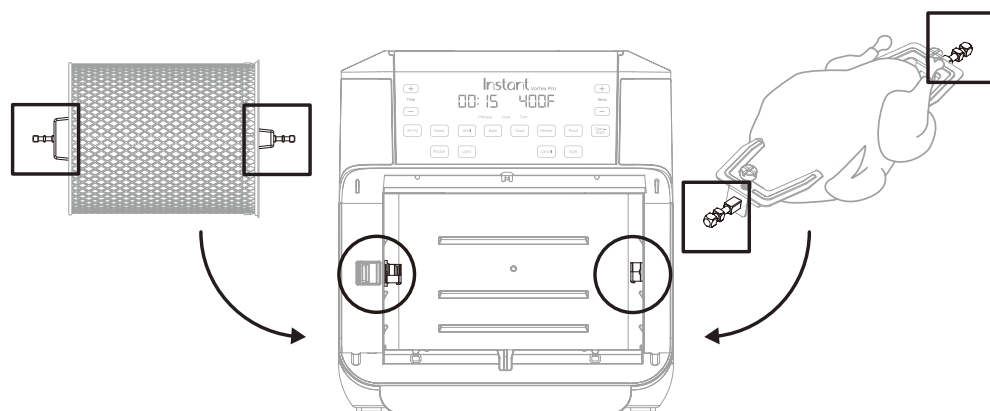


回転調理(ロティサリー)

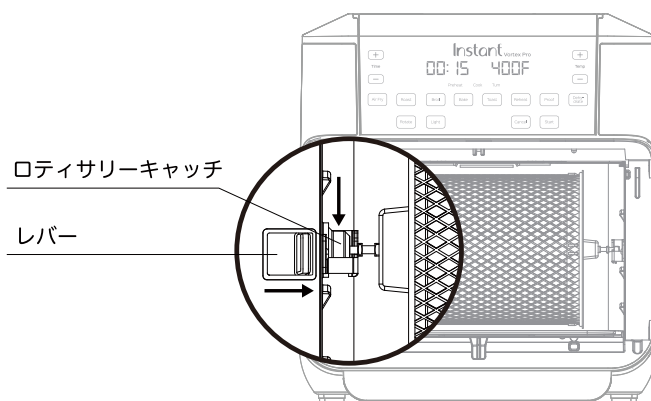
<ステップ 1> ロティサリー調理の準備をする

本取扱説明書18,19頁の要領で食材準備をした後、下記に従って調理の準備をしてください。

1. □で囲ったロティサリーバスケット、ロティサリー串の両端の部分(以下「軸結合部」)を○で囲った調理チャンバー内の側面にある溝に沿って調理チャンバーの奥まで入れます。

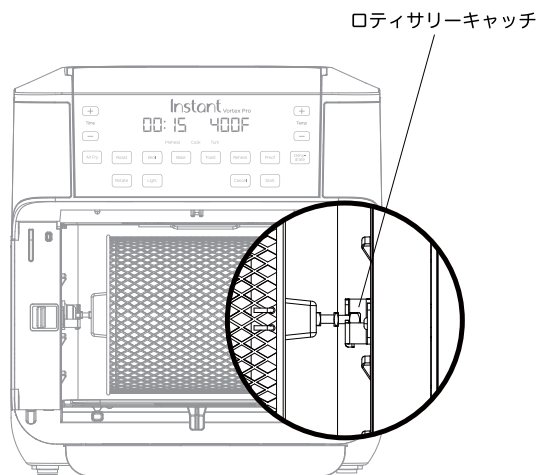


2. ロティサリーオープンの正面にあるレバーを右にスライドさせると調理チャンバー内のストッパーが開きますので、ロティサリーキャッチにロティサリーバスケットまたは、ロティサリー串の先端をセットしてください。

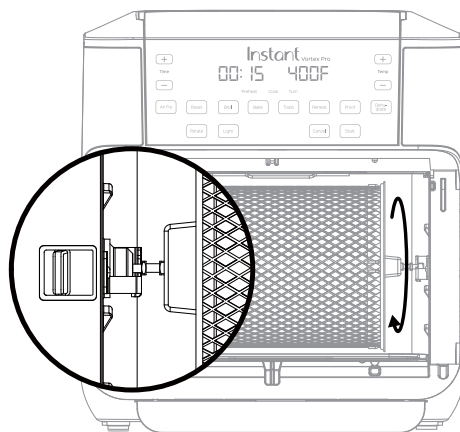


回転調理(ロティサリー)

3. 右サイドのロティサリー串の先端を調理チャンバー内の右側のロティサリーキャッチにセットしてください。



4. レバーを元に戻してロティサリーバスケットもしくはロティサリー串がしっかりとセットされていることを確認してください。



5. ロティサリーバスケットが正しい位置にセットされるとロティサリーバスケット、串は回転します。手で回して回転をしない場合は手順1に戻って再度セットしなおしてください。
6. ドアを閉めてください。

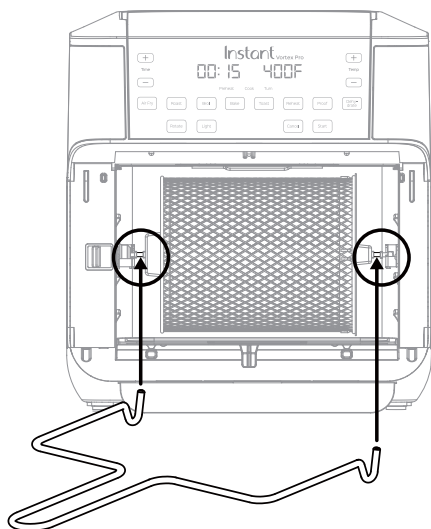
<ステップ 2> 調理をする

1. 電源プラグを100V 50/60Hzのコンセントに差し込んでください。ディスプレイに「OFF」と表示されたことを確認してください。
2. 調理プログラムの「エアフライ」または「ロースト」をタッチしてください。
3. 調理温度設定の「+」「-」でおこのみの調理温度を設定してください。
4. 調理時間設定の「+」「-」でおこのみの調理時間を設定してください。
5. 「スタート」をタッチしてください。ディスプレイに「On」と表示され予熱が始まります。
6. 「ロティサリー」をタッチしてください。ロティサリーバスケットもしくはロティサリー串が回転を始めます。
7. ディスプレイに「End」が表示されると調理完了です。

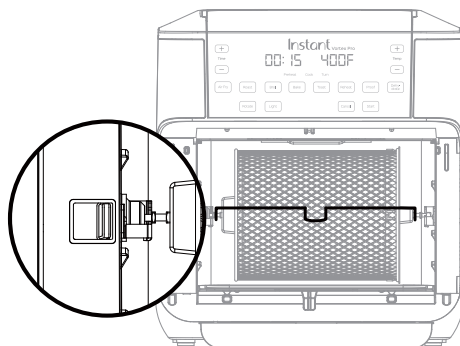
回転調理(ロティサリー)

<ステップ 3> 調理後にロティサリーバスケット・串をはずす

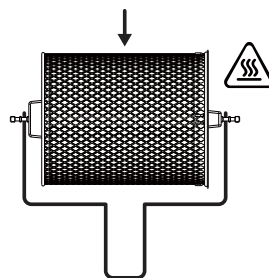
1. ドアを開けて、ロティサリーリフトの先端のフックをロティサリーバスケットまたは串の○の部分に持ち上げられる位置に差し込んでください。



2. レバーを右にスライドさせてロティサリーキャッチを開放してください。



3. ロティサリーリフトでロティサリーバスケットまたは串を持ち上げてください。
4. 取り出したロティサリーバスケットまたは串は非常に高温ですので、十分に注意してください。



⚠ 警告

調理中、調理後は、調理チャンバー内の温度は数百℃の非常に高温になります。料理を本製品から取り出す場合は、耐熱性のあるミトンをはめてから行ってください。絶対に素手で本体やトレイに触れないでください。お手入れの際も、調理チャンバーアクセサリーが完全に冷えていることを確認してからおこなってください。重大な事故や怪我の原因となります。

お手入れ方法

⚠ 注意

ご使用後は都度、本体及びアクセサリーをお手入れしてください。

お手入れの前に電源プラグをコンセントから抜き、本体・アクセサリーが完全に冷えていることを確認してからおこなってください。

お手入れの際は中性洗剤以外の洗剤はご使用にならないでください。
また、金属製のタワシなど硬いもののお手入れはおやめください。

部位	お手入れ方法
平面トレイ	食洗機対応可能 - 完全に冷えてから調理チャンバーから取り出してください。 - トレイに残っている食材や汚れを中性洗剤で綺麗に洗ってください。 - トレイはノンスティックコーティングを施していますので金属製のタワシなど硬いものは使用しないでください。
メッシュトレイ	食洗機対応可能 トレイはノンスティックコーティングを施していますので金属製のタワシなど硬いものは使用しないでください。
ロティサリーバスケット	食洗機対応可能 スポンジでお手入れをするよりもブラシでお手入れをする方がより簡単にお手入れが出来ます。
ロティサリー串 フォーク・ネジ	食洗機対応可能 - お手入れ前に、ロティサリー串、フォーク、ネジを分解してください。 - お手入れの際はネジは小さいので紛失しないように気をつけてください。
ロティサリーリフト	食洗機対応可能
ドア (取り外し可能)	ドアは取り外しが可能です。 - 食洗機や水に浸してお手入れはおやめください。ドアのガラスの内部に水が入って乾いても水滴の跡などの汚れが残る可能性があります。 - 硬く絞った濡れた布で拭いてお手入れをしてください。
調理チャンバー	- 硬く絞った濡れた布で拭いてお手入れをしてください。 - 食材の残りは完全に取り除いてください。 - お手入れの後は、調理チャンバー内が完全に乾いてからご使用ください。
本体 外側	硬く絞った濡れた布で拭いてお手入れをしてください。
電源コード	- 電源プラグに埃などの汚れがないか確認をして、埃などがある場合は綺麗に取り除いてください。 - 水などの液体に絶対に浸さないでください。

お手入れ方法

＜ドアの取り外し方法＞

1. ドアのレバーに手をかけてください。
2. ドアを約 45℃開いてください。
3. 本体とドアの接続部分を右側から上に持ち上げる様にして外してください。

＜ドアの取り付け方法＞

1. ドアを約 45℃開いた角度に合わせてください。
2. 本体のドア接続部分の嵌め込みにドアの下部に合わせてください。
3. 右サイドから下側に押し込んでください。

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら下記の解決方法をお試しく下さい。
記載のない事象や、下記の方法で改善されない場合は、日本正規輸入元に連絡のうえ
対応方法をお問い合わせください。

事象	理由	解決方法
黒い煙がでる	 警告 すぐに調理を終了してください。 電源プラグをコンセントから抜いてください。	
	食材の残りなどが加熱部、調理チャンバーに付着して焦げている	お手入れ方法をご覧のうえ、お手入れをしてください。
	上記で改善しない。 故障している	輸入元に連絡をしてください。
白い煙がでる	油分の多い食材を調理している	調理する量を減らしてください。
	調理チャンバー内に水分が残っている	調理チャンバー、アクセサリーが完全に乾いてから調理してください。
	香辛料などが振りかかっている 食材を調理している	香辛料を振る前に食材にスプレーオイルを噴霧してから香辛料をつけてください。
電源が入らない	電源プラグがコンセントに正しく差し込まれていない	電源プラグをコンセントに正しく差し込んでください。
	コンセントに電気がきていない	他のコンセントに差し込んでください。
	本体のドアが開いている	ドアを閉めてください。
右の表示が出る	E 1 温度センサーが異常を感知している	輸入元に連絡をしてください。
	E 2 温度センサーが製品内部の異常を感知している	輸入元に連絡をしてください。

日本正規輸入元



株式会社 シナジローディング

〒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

平日 9:30~17:30

Instant Pot® Designed 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



〒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



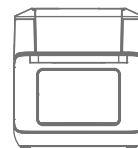
Corelle Brands Japan



instantpot_japan

<http://instantpot.jp/>

Instant™



ISP1006_20210115_JP