

全天候型携帯圧力鍋

SUR' POT®

サポット



取扱説明書

安心してお使いいただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みいただき、読んだ後は手元に保管してください。

ご使用の前に必ずお読みください

本製品を安全にご使用いただくために、ご使用の前に必ずこの取扱説明書をお読みください。

本製品は調理時に高温・高圧になり誤った使い方をすると、やけどやケガを負ってしまう事があり大変危険です。

ご使用の際は取扱説明書の内容をご確認いただき正しい方法でご使用ください。

□調理の前に・・・

- 本製品の熱源は発熱材のみ使用可能です。直火や IH 機器、電子レンジ、ストーブ、オーブンなどではお使いになれません。
- 空だきは絶対にしないでください。なべを傷め故障の原因となります。
- 調理する具材が内なべの 2/3 までの量になるようにしてください。
また、豆類や麺類など調理によって分量が増えるものは内なべの 1/3 以上の量を調理しないでください。
- 重曹などの加熱すると発泡するもの、多量の酒や油は加圧調理すると危険ですでおやめください。
- カレーやスープなどのとろみのあるものは、加圧調理すると調理物が噴き出しやけどの恐れがありますので加圧調理後に調味してください。

□製品やお手入れについて・・・

- ご使用前に本製品を食器用洗剤で洗ってからご使用ください。
またご使用後はよく洗って乾燥させてください。
- ご使用前に圧力調整弁が目詰まりしていないか必ず点検してください。
目詰まりした状態で調理すると適切な圧力調整ができない場合があります。
- シリコンカバーは無理に引っ張ると破れる場合があります。
- 分解・改造などは絶対にしないでください。
- なべに付いた焦げ付きなどを落とす際は、金属製の硬いへらなどを使用しないでください。
- 調理物をなべの中に保存しないでください。

□調理中や調理後は・・・

- 調理中や調理直後はやけどの恐れがありますのでお子さまが近づかないようにしてください。



- 調理中や調理直後はなべやふた、取っ手、シリコンカバーなどが大変熱くなります。調理をしたり取っ手を持つ際はミトンなどを使用しやけどには十分ご注意ください。
- 調理中は安全弁や圧力調整弁から蒸気が排出されます。やけどの恐れがありますので顔などを近づけないでください。
- 吹きこぼれなどによるやけどの恐れがありますので、調理中のなべは移動させず、持ち上げる時は必ず取っ手をお持ちください。
また、移動の際は絶対にふたを持って移動させないでください。
- 調理中や調理直後はなべに衝撃を与えないようご注意ください。

□ふたや内なべを外す際は・・・

- 加圧調理後にふたを開ける際は必ず圧力調整弁を傾け、持ち上げて減圧してください。また、内部が高圧の状態で一気に減圧すると中身が吹きこぼれる恐れがありますので少しずつ減圧してください。
- 加圧調理後は内部に圧力がかかっており、その状態でふたを開けるとふたが飛んだり、内容物が噴き出すため大変危険です。
必ず減圧し圧力調整弁を取り外した状態でふたを開けてください。
- ふたを開け閉めする時は必ず圧力調整弁を取り外した状態で行ってください。またふたを開ける際にハンドルが固い時は内部に圧力が残っている場合があります大変危険です。圧力調整弁が取り外されているか確認し、内部の圧力が下がるのを待って開けてください。
- 調理後に外なべと内なべを分離させる際は必ず圧力調整弁を横に倒し、外なべ内の圧力を下げてから分離させてください。

□発熱材について・・・

- 開封した発熱材は絶対に濡れた手で触らないでください。
- 一度の調理で同時に 2 個以上の発熱材を使用しないでください。
- 発熱用に使用する水は必ず常温の水をご使用ください。熱いお湯を使用すると直ぐに反応が始まり水蒸気が発生し、調理の準備が難しくなります。
- 発熱材使用時は微量の水素ガスが発生しますので、換気をするなどし火気のあるところでは使用しないでください。
- 使用後の発熱材は使い捨てカイロと同様、一般ゴミとして廃棄いただけます。(分別に関しては各自治体にお問い合わせください。)
- 本製品に使用する発熱材は必ず SUR' POT 専用発熱材を使用してください。SUR' POT 専用発熱材以外の発熱材を使用した場合、事故や故障の原因となりそれらの事故や故障の責任は負いかねます。

ご使用のポイントとお手入れ

本製品を安全かつ便利にお使いいただくためのポイントです。
限られた発熱材の熱量を上手く調理に活かすため必ずご確認ください。

□ **パッキングを取り付ける際は全体に均等にはめ込み、力が偏らないようにご注意ください。**

→力が偏りすぎると蒸気が漏れ調理時間が長くなったり、調理ができない原因となります。

□ **水や材料を入れすぎないようにご注意ください。**

→調理する水や材料の量が多いと加熱に時間がかかるだけでなく、水蒸気の熱を調理に利用できなくなります。

□ **調理中はふたを開けないでください。**

→調理中にふたを開けると中の温度が一気に下がり、再加熱が非常に難しくなります。本製品は調理後に放置しても調理物が焦げる事はありませんので、調理時間の目安に関わらず、なるべく長時間調理するようにしてください。

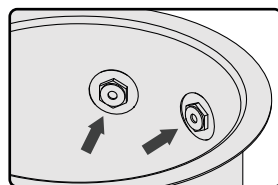
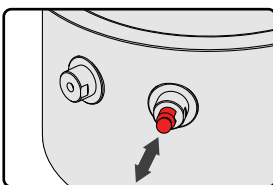
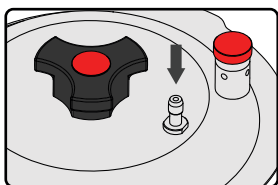
□ **材料はできるだけ常温の状態から調理してください。**

→調理に使用する材料が冷凍や冷蔵後の冷えた状態では、加熱に時間がかかります。調理失敗の原因となりますので、できるだけ常温の状態にもどしてから調理してください。

□ **ふたの開け閉めや、なべの組み外しの際は圧力調整をしてください。**

→調理前・調理後に関わらずふたを開け閉めする際は、必ずふたの圧力調整弁を取り外した状態で、外なべと内なべを組み外す際は必ず外なべの圧力調整弁を倒した状態で行ってください。

■ 圧力調整弁と安全弁のお手入れと清掃方法

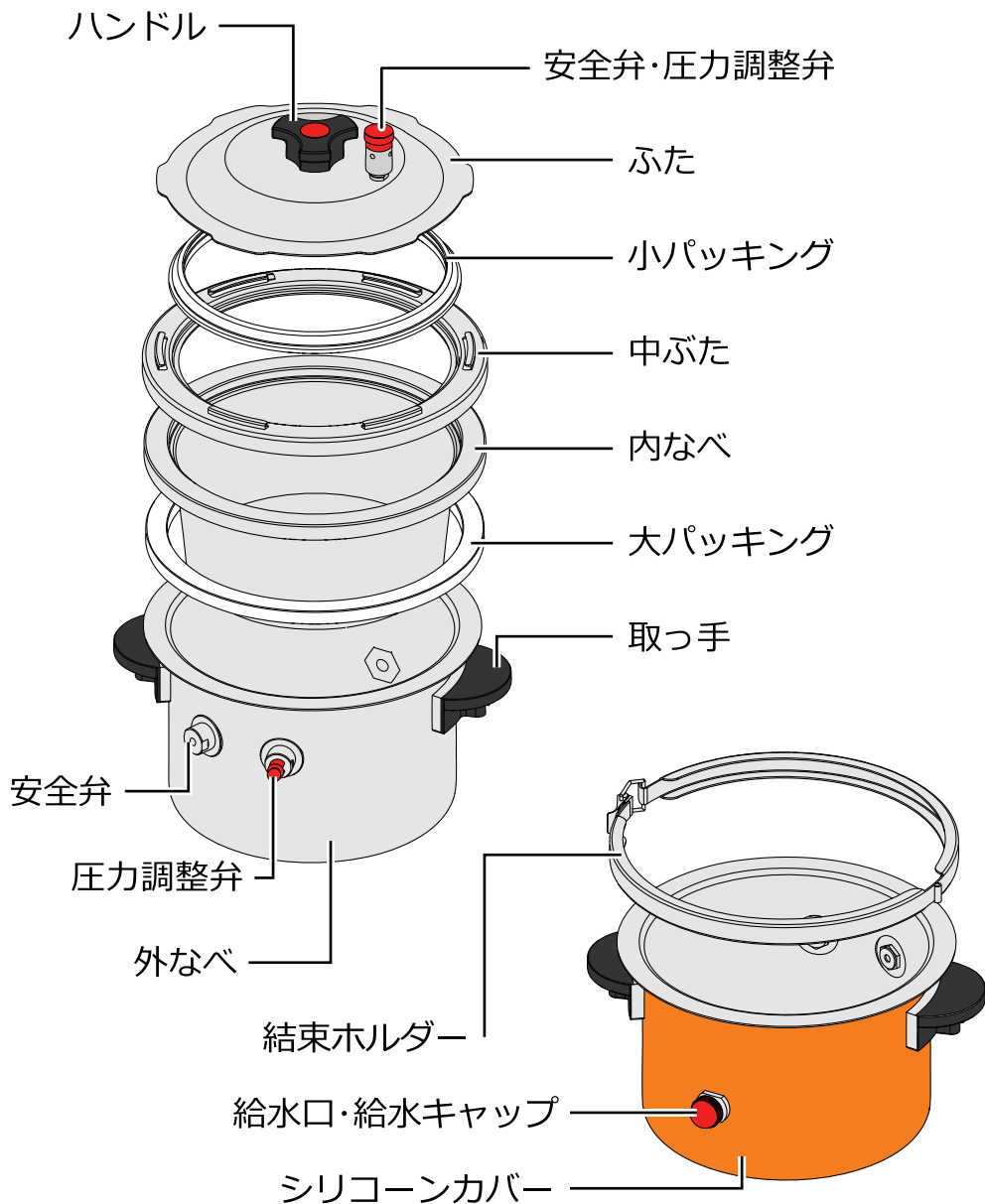


ふたの圧力調整弁を取り外しノズルに詰まりがないか確認してください。
外なべの圧力調整弁は前後に動かスムーズに動くかを確認し、なべの内側から中心を綿棒などで押し出すように清掃してください。

もくじ

ご使用の前に必ずお読みください	2
ご使用のポイントとお手入れ	4
もくじ	5
各部の名称	6
使用方法	
調理の準備	7
発熱材の準備	8
内なべをセットする	9
調理する	10
加圧調理する	11
ふたを開ける	12
内なべを外す	13
加圧調理時間のめやす	14
仕様・補修品について	15

各部の名称



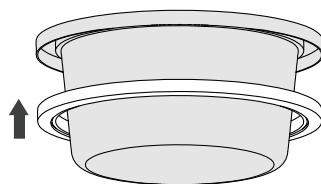
品質向上のため予告なく製品の仕様を変更することがあります。

使用方法（調理の準備）

1 内なべに大パッキングを取り付けます。

大パッキングは切込みのある方が下になるように取り付けます。

※取り付ける向きにご注意ください。



2 内なべに材料を入れます。

調理する具材が内なべの 2/3 までの量になるようにしてください。

※具材の量が多いと上手く調理できないことがあります。

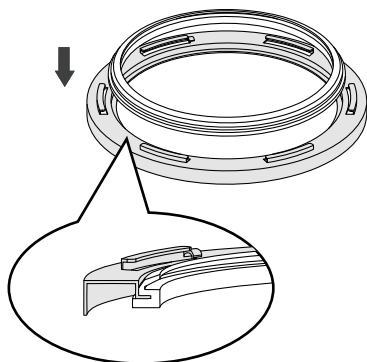


3 中ぶたの内側に小パッキングをはめ込むように取り付けます。

小パッキングは平らな面が下になるように取り付けます。

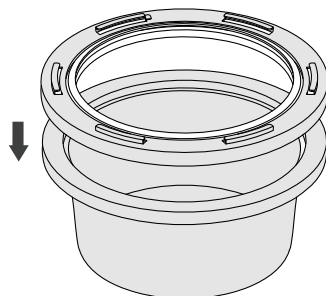
※取り付ける向きにご注意ください。

小パッキング外側の溝に中ぶたが入ります。



4 セットした中ぶたを内なべの上に乗せ、しっかりと押し込みます。

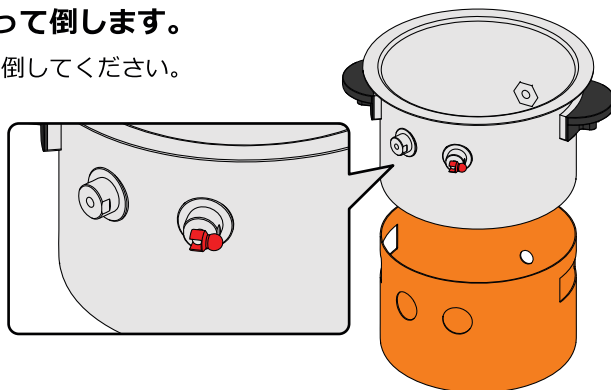
中ぶたと内なべの縁が一体になるまでギュッと押し込んでください。



使用方法（発熱材の準備）

5 外なべにシリコンカバーをかぶせ、圧力調整弁をひねって倒します。

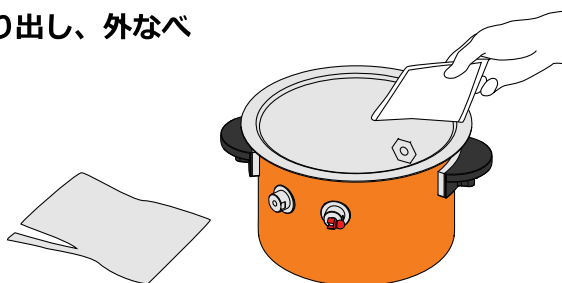
※必ず圧力調整弁を倒してください。



① 注意

- シリコンカバーは無理に引っ張ると破れる場合がありますので、端から少しずつかぶせてください。

6 袋から不織布発熱材を取り出し、外なべの中に入れます。



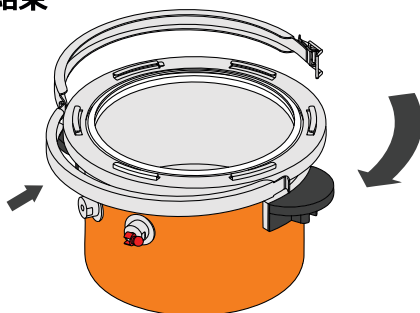
① 注意

- 開封した不織布発熱材は絶対に濡れた手で触らないでください。
- 発熱材の不織布は絶対に破らないでください。また無理な力をかけたり乱暴に扱ったりすると使用中に中身が噴出する原因となり大変危険ですのでお止めください。
- 一度の調理で同時に2個以上の発熱材を使用しないでください。

使用方法（内なべをセットする）

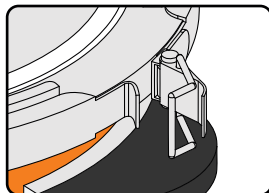
7 内なべを外なべの中に入れ、ふちを結束ホルダーで覆い結束します。

※必ず圧力調整弁を倒した状態でセットしてください。

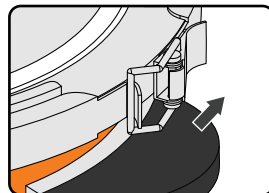
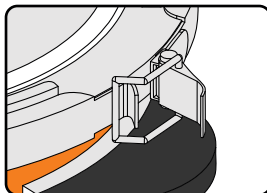


結束部の操作

①全体を覆います。



②リングをフックにかけます。 ③レバーを倒し固定します。



⚠ 注意

- リングが結束ホルダーの内側に入らないよう広げた状態で取り付けてください。
- レバー操作後、しっかり結束し固定されているか必ず確認してください。

使用方法（調理する）

- 8** 注水ボトルに水を約 400cc 準備します。
給水キャップを外し給水口から水を注ぎ
入れた後、再び給水キャップをしっかりと
閉めます。

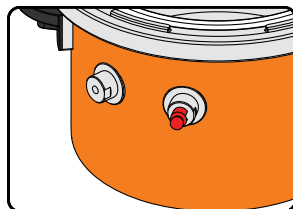


! 注意

- 外なべに入れる水は必ず常温の水を使用してください。
- 海水は使用しないでください。
- 水以外の液体は絶対に使用しないでください。

- 9** 倒しておいた外なべの圧力調整弁を起こ
します。

※外なべ及びシリコンカバーが高温になります
ので必ず鍋敷きなどをご使用ください。



! 注意

- 発熱材使用中は微量の水素が発生しますので、換気をするなどし、火気のあるところでは使用しないでください。
- 製品の仕様上、圧力がかかると安全弁や圧力調整弁から「シューツ・シューツ」と音と蒸気が出ますが故障ではありません。
- 調理中は外なべやシリコンカバーが高温になりますので、やけどなどにはくれぐれもご注意ください、鍋敷きなどをご使用ください。

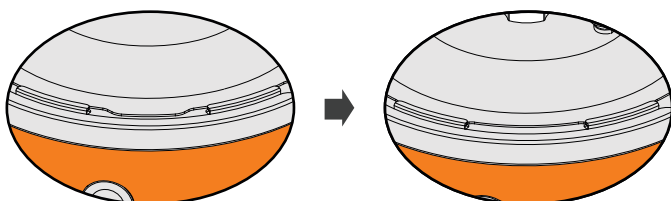
この状態でふたを密閉しなければ、圧力を加えない通常の調理なべとして
お使いいただけます。

使用方法（加圧調理する）

ふたをし密閉することで圧力鍋として加圧調理をすることができます。

10 圧力調整弁を持ち上げ取り外します。 ふたをかぶせハンドルを右に回して、 ふたを中ふたのガイド内に固定します。

ハンドルを押さえながらガイドの内側に回し固定
します。
全てのガイド内に固定されていることを確認し、
ふたに圧力調整弁を取り付けてください。



ⓘ 注意

- ふたを開閉する時は必ず圧力調整弁を取り外してください。
- 調理中や調理直後はなべやふた、取っ手、シリコンカバーなどが大変熱くなります。調理をしたり取っ手を持つ際はミトンなどを使用しやけどには十分ご注意ください。
- 調理中は圧力調整弁や安全弁から蒸気が排出されます。やけどの恐れがありますので顔などを近づけないでください。
- 吹きこぼれなどによるやけどの恐れがありますので、調理中のなべは移動させず持ち上げる時は必ず取っ手をお持ちください。
- 移動の際は絶対にふたを持って移動させないでください。
- カレーやシチューなどのとろみのあるものは、加圧調理すると調理物が噴き出しやけどの恐れがありますので加圧調理後に調味してください。
- 傾きの大きな船などの上では蒸気が排出され上手く加圧調理ができませんことがあります。



使用方法（ふたを開ける）

1 圧力調整弁を傾け、内なべ内の圧力を下げます。

※必ず付属のシリコンミトンをご使用下さい。

傾けた後持ち上げて十分に圧力を下げた後、蒸気の排出がなくなった事を確認し圧力調整弁を取り外してください。

※安全のため圧力調整弁の操作は少しずつ行ってください。



① 注意

- 手袋や鍋つかみは蒸気が通り抜ける恐れがありますので必ずシリコンミトンをご使用いただき、やけどには十分お気を付けてください。
- 調理開始後約 15 分～ 25 分は内部の圧力が高く、圧力調整弁を操作すると調理物が吹きこぼれる恐れがあります。少しずつ操作し減圧するか、しばらく待ってから操作してください。
- 調理開始後約 30 分超でほとんど蒸気が排出されなくなりますが、調理後も内部には圧力がかかっており、圧力が残っている状態でふたを開けるとふたが飛んだり、内容物が噴き出したりして大変危険です。必ず減圧し圧力調整弁を取り外した状態でふたを開けてください。
- 圧力調整弁の操作後ハンドルが熱くなっている場合がありますのでご注意ください。

2 ハンドルを持って左に回しふたを中ぶたのガイドから外します。

ふたを開ける際は上部のハンドルと外なべの取っ手を持ち開けて下さい。

※ハンドルが固いときは内部に圧力が残っている場合があります大変危険です。

圧力調整弁が取り外されているか確認し内部の圧力が下がるのをお待ちください。

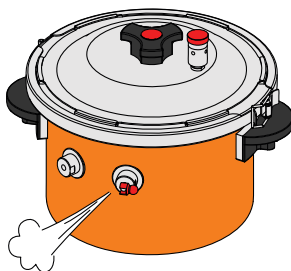


使用方法（内なべを外す）

調理後、外なべの圧力調整弁を倒すと外なべから内なべを外す事ができます。

1 外なべの圧力調整弁を少し倒し内部の圧力を下げます。

十分に圧力を下げた後、圧力調整弁を完全に横に倒します。

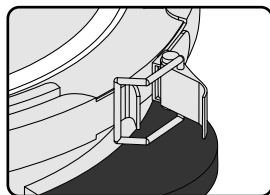


ⓘ 注意

- 圧力調整弁を操作する際は蒸気が排出される場合がありますので、シリコンミトンを使用しやけどには十分お気を付けてください。
- 調理中は外なべの圧力調整弁を操作しないでください。
- 調理開始後 30 分超でほとんど蒸気が排出されなくなりますが、内部には圧力が残っています。
- 必ず圧力調整弁を完全に倒し減圧してください。

2 結束ホルダーを外し、外なべから内なべを引き抜きます。

リングをフックから外します。



ⓘ 注意

- 外なべから内なべを外す際は必ず圧力調整弁を倒し、外なべ内の圧力を下げた状態で行ってください。
- 調理後のなべは大変熱くなりますので、ミトン等を使用しやけどをしないようくれぐれもご注意ください。

加圧調理時間のめやす

ごはん(白米)



★ポイント★

内なべに米と水を入れ、米の色が白く変わるまで浸します。発熱材を入れ約 20 ~ 25 分加圧調理します。数分蒸らすとよりおいしく召し上がっていただけます。



水の量は炊飯器などで炊く時と同量です。

カレー・シチュー・鍋もの



★ポイント★

にんじん、じゃがいも、玉ねぎなどの材料と水を適量入れ、約 15 ~ 20 分加圧調理した後、ふたを開けれウを加えて混ぜます。

※にんじんが大きいと調理時間が長くなります。



具材の小さくすると早めに調理できます。

いも・大根など



★ポイント★

さつまいもは 4 ~ 5 本、大根は約半分を 2cm 程度の輪切りにし、材料が浸からない程度の水を入れ約 35 分間加圧調理します。



大きな具材は約 35 分間調理がおすすめです。

肉類



★ポイント★

スペアリブや鶏肉、豚バラ肉などのブロックを 500g 程度と、調味料と水を材料が浸からない程度まで入れ、約 35 分間加圧調理します。



小さくカットすると短時間で調理できます。

上記の調理時間と分量は目安です。

調理する具材の量や大きさにより調理時間が長くなる場合があります。

また調理時の気温などの影響によって、調理時間が長くなる事があります。

仕様・補修品について

製品仕様

製品名	SUR' POT(サポット)
材質	ステンレス鋼(クロム 18%、ニッケル 8%)
容量	内なべ満容量 : 2L
本体重量	内なべ : 400g 総重量 : 1.6kg(発熱材を除く)
寸法	内なべ内径 : 17cm
発熱材材質	アルミニウム、炭酸カルシウム
発熱温度	最大約 160°C
発熱時間	最大約 1 時間 30 分

※製品の特性上ご使用環境によっては上記数値が異なることがあります。

補修品について

大・小パッキング及び発熱材は消耗品です。
長年ご使用いただく事で蒸気が漏れたり、調理時間が長くなる事があります。補修品のご購入をご希望の際は弊社もしくは販売店にお問い合わせください。
また本製品に使用する発熱材は必ず SUR' POT 専用発熱材を使用してください。

SUR' POT 専用発熱材以外の発熱材を使用した場合、事故や故障の原因となりそれらの事故や故障の責任は負いかねます。

製造販売元



有限
会社 **山本商事**
YAMAMOTO SHOJI Corporation

〒612-8445 京都市伏見区竹田浄菩提院町 132
NU オフィス 京都竹田 5F

www.yamamotocorp.com