



# wonder 家庭用マイコン電気圧力鍋 やわらかさん 3.0ℓ (OEDE30)

## 仕様

電源	交流 100V 50/60Hz
消費電力(約)	750W
炊飯容量	白米 2~4カップ
	玄米 2~3カップ
調理容量(約)	2ℓ
満水容量(約)	3ℓ
コード長さ(約)	1,500mm
質量(約)	3.7kg
	幅 304mm
大きさ(約)	奥行 300mm
	高さ 278mm

- 使用最高圧力 70キロパスカル(ゲージ圧)
- 電源“切”の状態での消費電力は、1W以下です。(電源プラグを接続した状態)
- この製品は、日本国内用に設計(電波周波数50Hz/60Hzの切替は不要)されています。電源電圧や電波周波数の異なる外国では使用できません。またアフターサービスもできません。

## 愛情点検

## 長年ご使用の電気圧力鍋の点検を!



## こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 圧力が上がらない。(フオートが上がらない。)
- 本体が変形したり、異常に熱い。

## ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店又は、弊社【お客様相談室】に点検をご依頼ください。

★★★ インターネット・モバイルページで<ユーザー登録>を受け付けています ★★★

<https://www.wonderchef.jp/register/register.php>

ユーザー登録をして頂くと、毎月2回「季節のレシピ」を含むメールをお届けいたします。

また、ユーザー登録専用のインターネットホームページでは、ユーザー同士がコミュニケーションを持てる「掲示板」もご用意しております。

QRコードを読み取って頂くと「ユーザー登録ページ」から、「ワンダーシェフのホームページ」をご覧頂けます。

※QRコードが読みとれない場合は、URLを直接入力してください。



QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です。

## 掃除ピン



# wonder 家庭用マイコン電気圧力鍋 3.0ℓ (OEDE30)

## やわらかさん



<基準認証品>

製品安全協会

IPCC 圧力なべ協議会

この圧力鍋の作動圧力は、70キロパスカルの普通圧タイプです。  
調理の際は加圧時間にご注意ください。

## お客様相談室

圧力なべ協議会 会員  
株式会社ワンダーシェフ

〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1丁目19-19

☎06(6334)4349 FAX06(6334)4343

受付時間/午前 9:00~正午 12:00

午後 1:00~午後 5:00

(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)

アフターフォローは日本国内に限ります。

<http://www.wonderchef.jp/>

[web@wonderchef.jp](mailto:web@wonderchef.jp)

(この取扱説明書は2019年5月現在のものです。品質向上の為、商品仕様を予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。)  
(万が一、乱丁・落丁の場合は、弊社「お客様相談室」までご相談ください。お取り替え致します。)

- この取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 本書の諸事項を守らないで万一事故が発生した場合は、使用者の責任となりますのでご了承ください。
- 保証書は22ページにございます。「お買い上げ日・販売店名」を販売店に記入していただけてください。記入が無い場合はレシートと共に大切に保管してください。
- 別途付属の取扱説明書、注意書きがある場合はそちらも必ずお読みいただき、本書と共に大切に保管してください。



このマークは、製品安全協会が、製品安全を図るために定めた基準に合格したことを証明する表示です。万一製品の欠陥により、人身事故が発生した場合、協会が損害を賠償します。「消費生活用製品安全法」に基づく特定製品として認証されている製品に貼られます。

**1** 内がまに食材を入れて  
本体にセット

**2** フタを閉める P12参照

**3** おもりをセットして  
復帰ボタンを押す

**4** 電源プラグ・器具用プラグを  
差し込む

**5** ダイヤルで調理時間をセット

基本的な調理の流れ



**6** 圧力スタートキーを押す

**7** フロートが上がる

**8** 圧力調理開始

フロートが上がってから圧力調理開始には数分時間がかかることがあります。

**9** 設定時間終了

**10** 調理が終了したら

**11** フロートが下がる

**12** 排気ボタンを押す

**13** おもりをはずして  
復帰ボタンを押す

**14** フタを開ける  
P16～17参照

**15** 調理物を取り出す

**16** キーで調理終了  
器具用プラグ・電源  
プラグを抜く

**17** 使用後は毎回お手入れ  
P19参照

このたびは、ワンダーシェフ家庭用マイコン電気圧力鍋をお買い上げ頂き、誠にありがとうございます。  
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みになり、正しくご使用ください。  
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

もくじ

**クイックガイド**

使い方と調理の流れ .....2~3

もくじ .....4

各部の名称 .....5

---

**ご使用になる前に**

ご使用になる前に .....6

安全上のご注意 .....7~8

使用上のお願い .....9

---

**電気圧力鍋の使い方**

ご使用前に毎回チェック .....10

フタの閉め方 .....11

フタを閉める .....12~13

圧力調理のしかた〈準備〉(圧力フタを使用)  
.....14~15

フタを開ける .....16~17

あたため70℃のしかた .....18

---

**使うたびにお手入れ** .....19

---

**故障かな?とおもったら** .....20~21

---

**保証書** .....22

---

**保証とアフターサービス** .....23

**「圧力調理」にはコツがある!**

圧力調理中は、中の様子がわかりません。

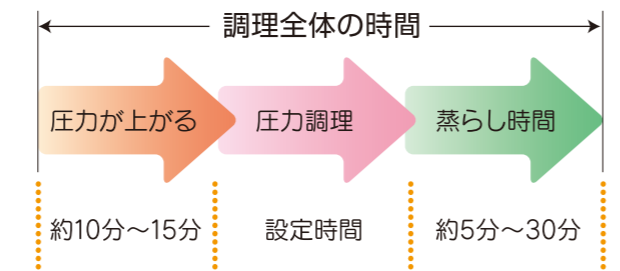
●調理時間の設定は、別冊のクッキングbook「**うちの味で介護食**」を参考にしてください。

出来上がりのやわらかさは「**素材**」の「**切りかた**」と「**大きさ**」で決まります。

- 野菜は皮をむき、繊維と直角に切りましょう。
- 同じ素材は大きさを揃えましょう。
- 違う素材と一緒に調理する時は、火の通りやすい素材は大きめに切りましょう。

**圧力調理にかかる時間って?**

「10~15分」+「設定時間」+「蒸らし時間」



※設定時間は、鍋の中の圧力が一定圧に上がったからの調理時間を示します。  
※<圧力が上がる>・<蒸らし時間>は、材料の分量によって異なります。

※日本国内100V専用  
(交流100V以外の電源では使用できません)

**フタの裏側**

ノズルフィルター、パッキン、リング支え、バックイン、バックイン 押さえリング、フロート

**操作パネル/表示部**

時間表示「時間」、時間表示「分」、あたためランプ、圧力スタート、あたため/70℃キー、ダイヤルキー、取消/ストップキー、圧力/スタートキー

**付属品**

掃除ピン (取扱説明書の裏にございます)、ガラスプタ、取扱説明書 (本書)、クッキングbook (うちの味で介護食)、計量カップ、しゃもじ、おたま

**各部の名称**

排気ボタン、復帰ボタン、フタ取っ手、フタの●印、フタの▼印、おもり、ノズル、フタ(圧力フタ)、ヒンジ受け、ノズルフィルター、パッキン、蒸しす、水位線、内がま(フッ素加工) 水滴受け(本体背面)、本体取っ手、本体の●印、本体、しゃもじ立て、電源コード、器具用プラグ、電源プラグ

※別の製品の部品の流用は危険ですのでおやめください。  
※部品を破損、紛失されたときは、このページのパーツ名と、お持ちの商品の品番を確認の上、P23の【お客様相談室】へお問い合わせください。  
※これらは標準付属品です。モデルによってセット内容が異なります。  
※品質向上の為、商品仕様を予告なく変更する場合がありますので、予めご了承ください。  
※別途付属の取扱説明書、注意書きがある場合は、そちらも必ずお読みいただき、本書と共に大切に保管してください。

クイックガイド・もくじ  
ご使用になる前に

使い方

お手入れ

故障かな・保証



ご使用になる前によく読み、必ずお守りください。



圧力調理中は、  
**内部が極めて高温・高圧になり危険です。**  
以下の注意事項を必ずお守りください。

- ※お使いになる人や、他の人々への危害や損害を未然に防止するために、必ずお守りください。
- ※本体やフタに貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。
- ※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに、必ず保管してください。

表示内容を見逃して誤った使い方をした時に生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し説明しています。

## 警告

「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

## 注意

「傷害を負う可能性または、物的損害が発生する可能性が想定される」内容を示します。

お守り頂く内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。(下記は絵表示の一例です。)

## 禁止

このような絵表示は、してはいけない行為を「禁止」する内容です。

## 強制

このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」する内容です。

## 警告

- 異常・故障時には直ちに使用を中止する。  
発煙や発火、感電、やけど、けがのおそれがあります。

### 異常故障例

- ◎電源プラグ・コードが異常に熱くなる
  - ◎コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする
  - ◎本体が変形したり、異常に熱い
  - ◎フロートが上がらない
- ※すぐに電源プラグを抜き、販売店またはワンダーシェフ【お客様相談室】へ点検・修理を依頼してください。

### 電源コード・コンセントは…

- 乳幼児が誤って電源コードをなめないように注意する。  
感電やけがの原因になります。特に乳幼児には注意してください。
- ぬれた手で、電源コードの抜き差しをしない。  
感電やけがをするおそれがあります。
- 電源コードを破損するようなことはしない。  
傷つける、加工する、高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重いものを載せる、束ねるなどしないでください。  
感電・ショート・火災の原因になります。
- コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外での使用はしない。  
たこ足配線などで、定格を超えると、発熱による火災の原因になります。
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む。  
差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。  
傷んだ電源プラグや、ゆるんだコンセントは使用しないでください。
- 電源プラグのほこりなどは定期的にとる。  
プラグにホコリなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、感電・ショート・火災の原因になります。  
電源プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。



## 警告

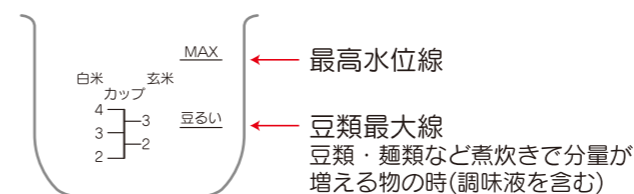
- 定格15A以上のコンセントを単独で使用する。  
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれがあります。
- 本体を水につけたり水をかけたりしない。  
ショート・感電・火災のおそれがあります。



- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセント差込がゆるいときは使用しない。  
感電・ショート・発火の原因になります。

- 材料・調味液は下記を目盛り以上に入れない。

水・食材を合わせて、内がまの容量の2/3未満の量(MAX)で使用してください。  
豆類・麺類等の調理中に膨張するものや、お粥のように泡が出やすいものは、水・食材を合わせて内がまの容量の1/3未満の量(豆るい)で使用してください。  
やけど・けがをするおそれがあります。



### 使用前は次の状態で使わないこと

- 圧力を安全に逃すことができず、フタがはずれて中身が飛び出すおそれがあります。
  - 圧力調理時、フタを確実に閉めていない。
  - おもりやノズル、ノズルフィルターが目詰まりしている。
  - ノズルフィルターを付けていない。
  - パッキンが傷んでいる。
  - 材料が、パッキン取付部やパッキンの上に載っている。
  - 蒸気排出レバーに、異物が詰まるなどして動作しない。

### 使用後、フタを開ける時は…

- P15の手順に従い、内圧を下げた後からフタを開けてください。  
調理が終わった後も、鍋の中には圧力が残っています。  
鍋の中に少しでも圧力が残っている状態でフタを開けると、内容物が噴き出てやけど・けがをするおそれがあります。

- おもりに顔や手を近づけない。  
やけどをするおそれがあります。特に乳幼児には、さわらせないように注意してください。



- 子供や取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。

やけど・感電・けがをするおそれがあります。



- 多量の油や重曹など、急激に熱反応して発泡するものは使わない。

やけど・けがをするおそれがあります。

- 調理以外の目的で使用しない。  
故障の原因になります。

- 改造はしない。分解したり修理をしない。  
火災・感電・けがの原因になります。

**注意**

**鍋は不安定な状態では使用しない。**  
熱板の縁の突起に乗り上げた状態で使用すると、落下などによりやけどやけがの原因になります。

**底の穴をふさぐような場所や、室温の高い場所では使用しない。**  
テーブルクロス・カーペット・ビニール袋などの上には置かない。感電や漏電、火災、故障の原因になります。

**本体取っ手やガラスブタのつまみがぐらぐらするときは、締め直してから使用する。**  
そのまま使うと、取っ手やフタつまみがはずれて、やけどやけがをする原因になります。

**センサー（P19参照）に衝撃を与えない。**  
損傷した場合そのまま使うと、過熱や異常動作、感電の原因になります。

**空焚きをしない。**  
やけどや調理物の発火、鍋の破損のおそれがあります。

**調理以外の目的で使用しない。**  
故障の原因になります。

**内がま単体を他の熱源にかけない。**  
故障や変形の原因になります。

**専用の内がま以外を本体にセットして使用しない。**  
故障や変形の原因になります。

**カレーやシチューなど粘性の強い料理は加圧しない。**  
カレーやシチューなど粘りけの強いものは、ルウを入れずに加圧調理し、その後ルウを入れ、圧力フタをせず煮込む。※付属のガラスブタを使用してください。

**油脂分の多い食材を大量に調理する場合は、一度下ゆでをする。**  
油脂分の多い食材（すじ肉、スペアリブ等）を一度に大量に調理すると、油脂分が固着して安全装置が正常に作動しなくなることがあります。大量に調理する場合は、レシピに記載が無くても一度下ゆでして、油脂分を落としてから調理してください。

**不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使用しない。**  
転倒によるやけどやけが、火災の原因になります。

**水のかかる所や、火気の近くでは使用しない。**  
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因になります。

**天ぷらなど、揚げ物調理に使用しない。**  
過熱により、発火するおそれがあります。

**移動時はフタ取っ手を持たず、本体取っ手を持って移動してください。**  
鍋が落下して、やけど・けが、故障の原因になります。

**使用中や使用直後は、高温部にふれない。**  
やけどの原因になります。

**使用後しばらくは、熱板（P19参照）にふれない。**  
やけどの原因になります。

**使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。**  
やけどやけが、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

**必ず器具用プラグを持って引き抜く。**  
感電やショートして、発火するおそれがあります。

**お手入れは、冷えてから行う。**  
高温部にふれることによる、やけどのおそれがあります。

**壁や家具の近くでは使用しない。**  
蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

**専用の電源コード以外は使用しない。また、電源コードは他の機器に転用しない。**  
感電・漏電・火災・故障の原因になります。

**圧力鍋のパッキンは、消耗品です。**  
安全にご使用いただくため、1年に1回は新しいものに交換してください。

**取り扱いがていねいに**  
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因になります。

**タコ足配線はしない**  
火災のおそれがあります。

**故障を防ぐために、ごはんつぶなど異物を付けたまま使わない**  
センサー・鍋底・熱板・パッキンなどに異物が付いていると故障の原因になります。

**別の調理鍋などを本体に入れて使わない**  
故障の原因になります。

**鍋を他の熱源にかけない**  
故障や変形の原因になります。

**センサーの誤検知を防ぐために調味液は、合わせてよく溶かしてから入れる**  
生煮えになるなど、うまく調理ができない原因になります。

**内がま内面のフッ素樹脂皮膜のはがれや傷付を防ぐために**

- 金属製の調理器具（おたま、フライ返しなど）は使用しないでください。
- 付属の蒸しすを使用してください。
- 内がまで直接、洗米しないでください。
- 内がまに固いものを当てたり、たたいたりしないでください。
- 変形による蒸気漏れ等の原因になります。
- おもりやノズルフィルター、電源コードを内がまに入れたりしないでください。
- 内がまを洗いおけ代わりに使用しないでください。
- スプーンや食器類を入れないでください。
- 内がまのお手入れは、柔らかいスポンジで洗ってください。
- 磨き粉、金属たわし、ナイロンたわしで洗ったりこすったりしないでください。
- 台所用中性洗剤以外のシンナー、漂白剤、クレンザー、化学ぞうきんなどは使用しないでください。

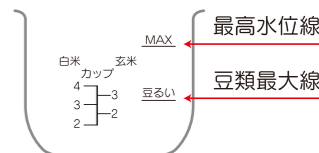
**食器洗浄機や食器乾燥機などは使用しない**  
変形するおそれがあります。

**突沸について**

加熱した液体が沸点（水：100℃）を超えても沸騰しない状態（過加熱状態）で、振動などの衝撃で突然、激しく沸騰する現象を「突沸」と言います。  
追加熱するときは、ゆっくりよくかき混ぜながら温めてください。激しい突沸が起こると内容物が噴出して周囲に飛散し、その勢いで鍋が大きく動くことがあり、大変危険です。

**次のような場所では使用しない**  
変形や跡形が付いたり、こげたり、故障・感電・火災の原因になります。  
● ビニール製などの熱に弱いテーブルクロスの上  
● たたみ・じゅうたんなどの上  
● 熱に弱いテーブルやワゴンの上  
● カーテンなどの近く  
● 不安定な場所

**3分の2以上の内容物を入れて使用しない**  
特に豆類・麺類等の調理中に膨張するものや、お粥のように泡が出やすいものは、3分の1以上の内容物を入れて使用しないでください。  
うまく調理できなかったり、故障の原因になります。内がま内側の最高水位線・豆類線の目盛り以下で使用してください。



**調理中は本体を移動しない**  
やけどの原因になります。

**フタを開ける時、蒸気にふれないように注意する**  
やけどのおそれがあります。フタを開ける時、蒸気に注意する。

**内がま、パッキンはご使用前に洗ってください**  
使い始めたばかりの時は樹脂、金属のにおいがするかも知れません。フタ・本体・コード以外は丸洗いできます。

**フタ・本体・コードは丸洗いしない（フタは流水で洗ってください）**  
フタ・本体・電源コードを丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしないでください。ショート・感電のおそれがあります。

**使用後はいつも清潔にお手入れする**  
ご使用後はいつもでも清潔にご使用いただくために必ずその日のお手入れしてください。フタ・本体・コード以外は丸洗いできます。  
**本体内部へは、絶対に水が入らないように注意する。**  
◎お手入れのしかたは、P19を参照してください。

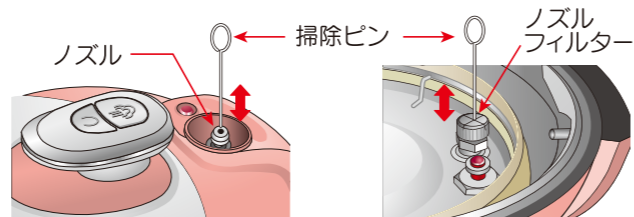
**機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴から、まれにほこりや虫が入ったりすることがあります**  
外観上・機能上支障のある場合は、お買い上げの販売店、またはワンダーシェフ【お客様相談室】(P23)までお問い合わせください。

**内がまが変形や腐食した場合**  
お買い上げの販売店、または「P23」に記載のワンダーシェフ【お客様相談室】までお問い合わせください。



### ノズル・ノズルフィルターのチェック

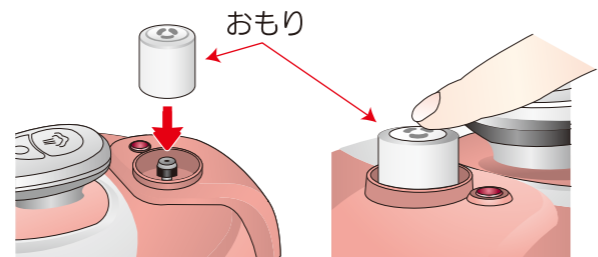
ノズルやノズルフィルターに料理カスの詰まりがないか確認してください。料理カスが穴に詰まっている場合は、付属の掃除ピンで取り除いてください。



**警告** ノズルが目詰まりしていると、おもりが正常に作動せず、爆発するおそれがあります。使用しないでください。

### おもりをチェック

おもりはノズルに真っ直ぐ入れ、指で押さえてセットしてください。



**警告** おもりに変形、破損、割れ等の異常がある場合、おもりが正常に作動せず、爆発するおそれがあります。使用しないでください。

### フロートをチェック

フタの裏側から、フロートを指で軽く押し上げた後指を離し、スムーズに上下するか確認してください。

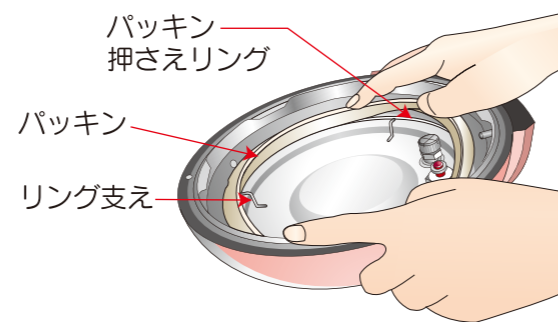


**注意** フロートの間に異物がつまっていたり、オーリングの位置がずれていたり、破損、劣化すると隙間から蒸気が漏れ、圧力が上がりません。そのような場合、異物をはさまっている時は、柔らかいスポンジで洗って取り除く。異物が取れない時はお湯を流しながら、上下にフロートを動かして内部に溜まった汚れを洗い流す。

### パッキンを取り付ける

清潔なものが正しくセットされていますか?

指で丁寧に押さえながら、全周パッキン押さえリングの下に押し入れてください。入りにくい時は、無理に押し込まずに、やり直ししながら挿入してください。

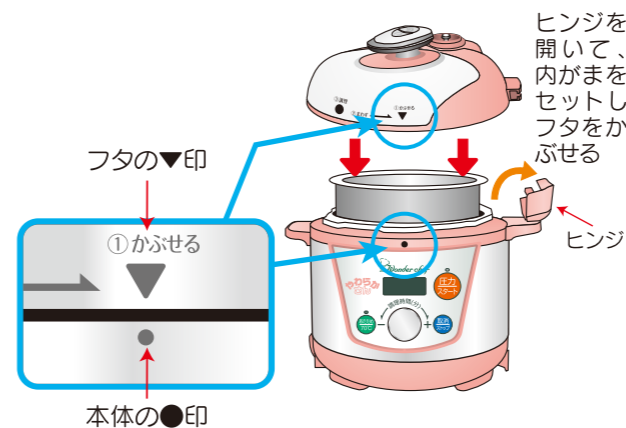


**警告** パッキンは柔らかいシリコンゴム製です。着脱する時は無理に引っ張ったり、ドライバなどで押し込まないでください。破損や変形の原因になります。パッキンに傷、ヒビ、割れが発生したり、弾力が無くなったら使用を止め、交換してください。そのまま使用を続けると、パッキンが切れて、内容物が飛散したり、やけどやけがの原因になります。

**注意** 圧力鍋のパッキンは、消耗品です。安全にご使用いただくため、**1年に1回は新しいものに交換してください。**

### 1 フタをセット

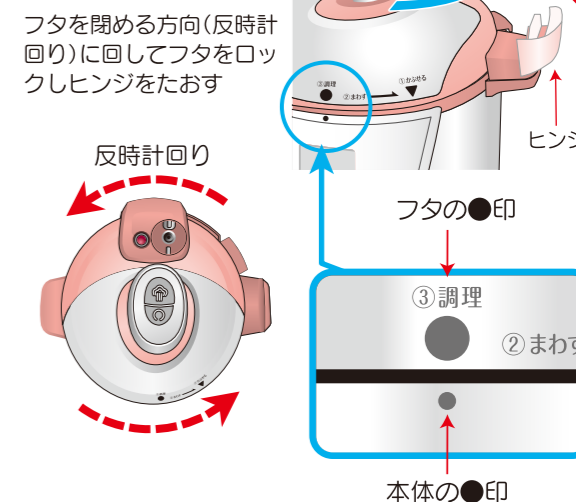
内がまをセットし、フタの▼印と本体の●印を合わせて、フタを本体にかぶせる。



**注意** フタはまだ閉まっていません。この状態では加熱できません。

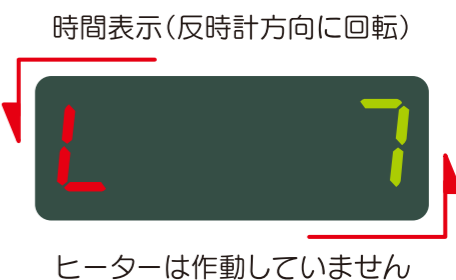
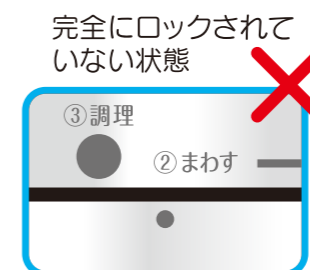
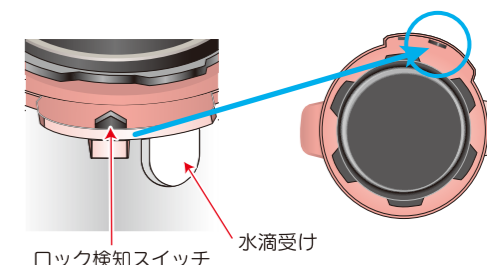
### 2 フタをロック

フタの●印と本体の●印が合う位置まで、フタを回す。

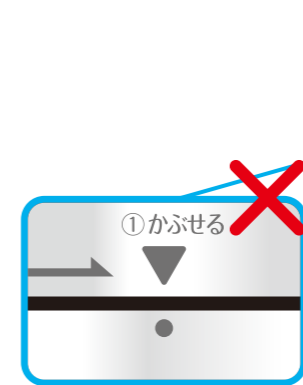


### 非ロック時の加熱防止機能 (ロック検知スイッチ) について

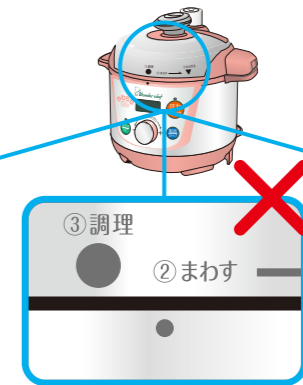
本製品にはフタが完全にロックされているとき以外は加熱を停止する安全機能が内蔵されています。安全機能作動時はブザー音が鳴り、時間表示がぐるぐる回ります。この間はヒーターが作動せず、調理を始めることができません。上記の手順に従って、フタを完全にロックしてから再度 **圧力スタート** キーを押してください。



①フタをかぶせない場合 (スイッチONができる) 加熱ができる。



②フタをセットした状態。 (加熱をしない)



③フタを半ロックした状態。 (加熱をしない)

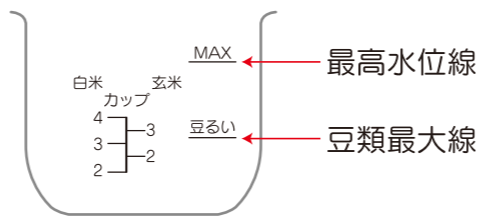


④フタを完全にロックした状態。 (スイッチONができる) 加熱ができる。

## 1 内がまに材料を入れる

材料・調味液は下記が目盛以上に入れない。

調味液は混ぜてから入れる



**警告** 豆類・麺類等の調理中に膨張するものや、お粥のように泡が出やすいものは、水・食材を合わせて内がまの容量の1/3未満の量（内がまの内側の“豆類最大線”）で使用してください。

## 2 内がまを本体にセットする

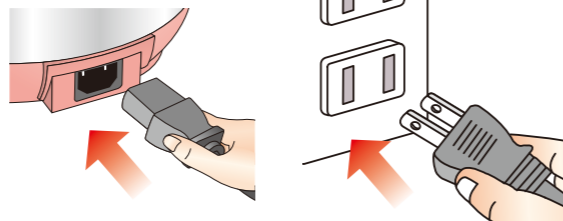
内がまの周囲に付いた水滴や異物を取ってから本体にセットする。



**警告** 内がまを本体にまっすぐ入れ、傾きやがたつきが無いが、確認してください。

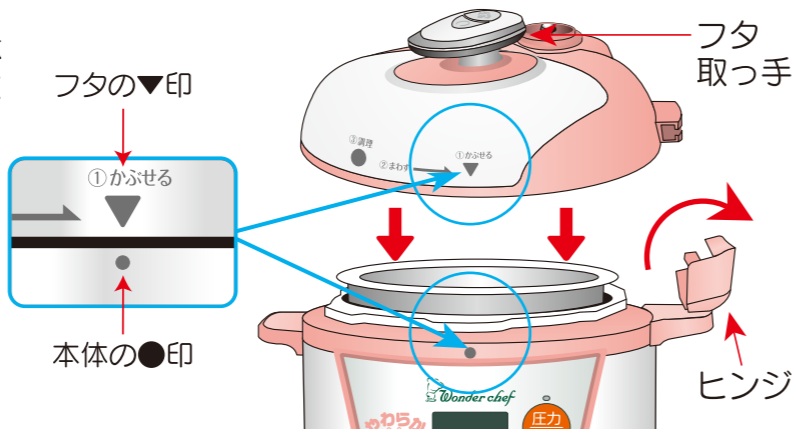
## 3 電源コードを差し込む

器具用プラグを本体に接続してから、電源プラグをコンセントに差し込みます。



## 4 フタをかぶせる

ヒンジを開き、フタの▼印と本体の●印を合わせて、フタを垂直にかぶせます。

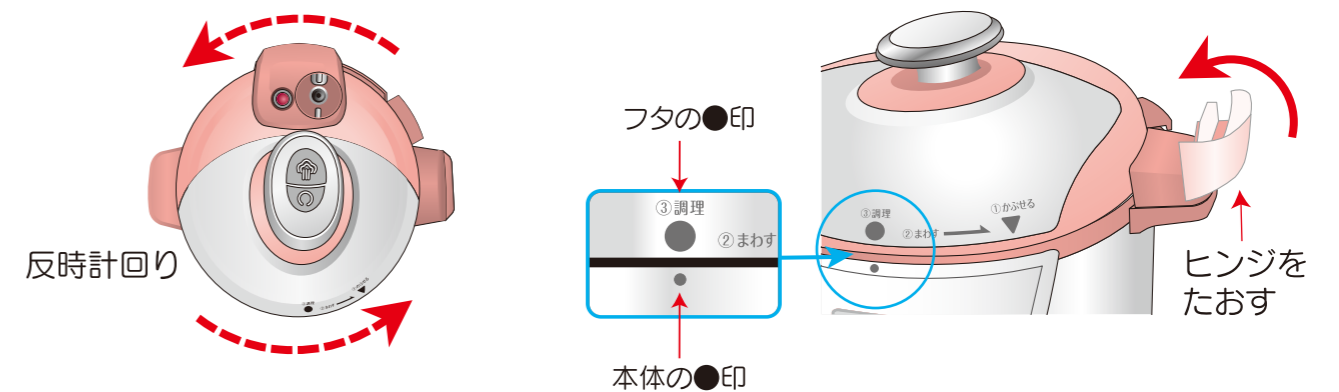


**警告** フタが斜めになったり、本体に正常に乗せられていない場合は回転しにくくなりますので、強引に回したりしないでください。フタが開かなくなったり、変形や故障の原因になります。

**注意** フタはまだ閉まっていません。この状態では加熱できません。

## 5 フタをまわし、ヒンジをフタ側へたおす

フタを反時計回りの方向に、止まるまで回し、フタの●印と本体の●印を合わせ、ヒンジをフタ側へたおしてください。



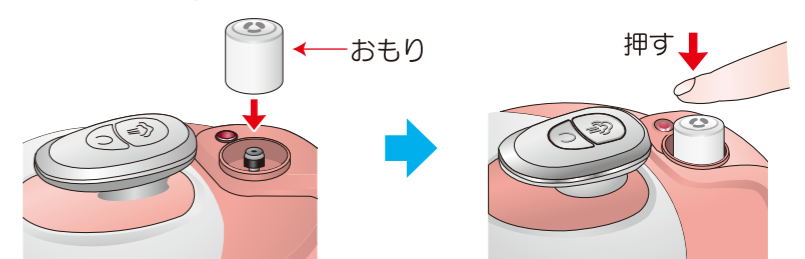
**警告** フタをしっかりと閉めずに加熱をすると、蒸気や水分が漏れ、故障の原因となります。

フタがしっかり閉まっていないと加圧調理しない構造になっています。(P11 ロック検知スイッチ)

## 6 おもりを取り付ける

おもりはノズルに真っ直ぐ入れ、指で押さえてセットし、復帰ボタンを押してください。

まっすぐおもりを取り付ける

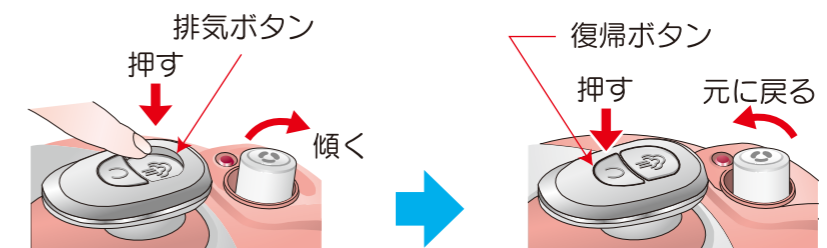


**警告** おもりに変形、破損、割れ等の異常がある場合、おもりが正常に作動せず、爆発するおそれがあります。使用しないでください。

## 7 排気ボタン・復帰ボタンの確認

排気ボタンを指で押すと、おもりが傾きますか？

確認後、復帰ボタンを押して、おもりをまっすぐの位置に戻してください。



**警告** ボタンやノズルにゴミなどが詰まっていると、正常に動作しません。おもりが正常に作動せず、爆発するおそれがあります。

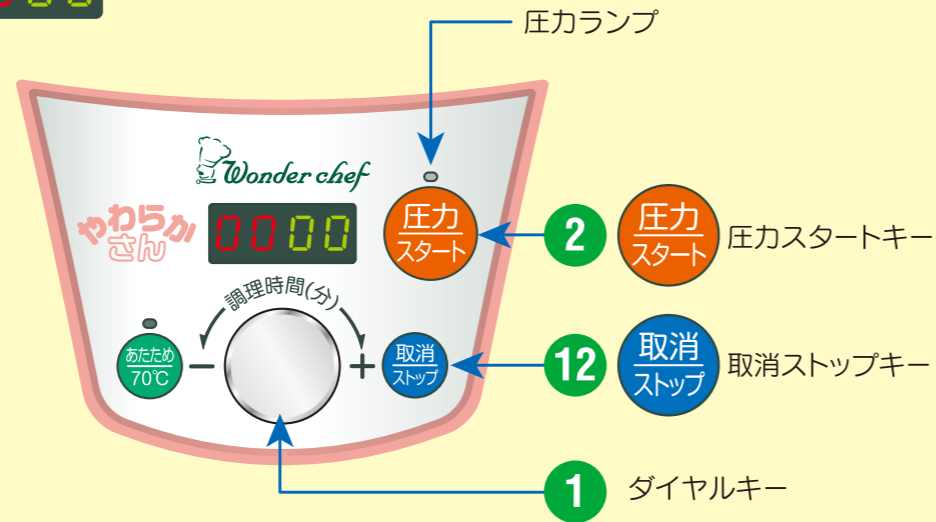
**注意** 本体にフタをセットの状態では排気ボタンを押すと、おもりは真っ直ぐになります。ボタンの確認は本体から外して行うか、フタを閉めてから行ってください。



※料理の作り方は別冊のクッキングブックをご参照ください。

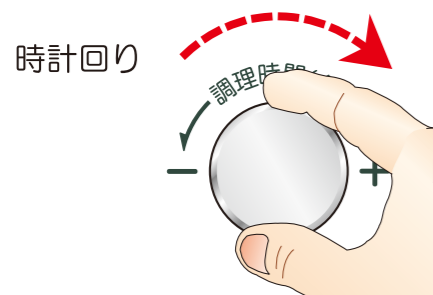
電源を入れた時の表示画面 **0000**

表示画面が **7**  
回転している時は、フタを閉め直してください。



## 1 圧力調理時間をセットする

圧力調理時間をダイヤルでセットします。「クッキングBOOK おうちの味で介護食」を参考に時間を設定してください。設定時間は1分～60分までセットできます。



**0019** → **0021**

ダイヤルキーを反時計回りに回すと時間は1分ずつ減ります。

ダイヤルキーを時計回りに回すと時間は1分ずつ増えます。

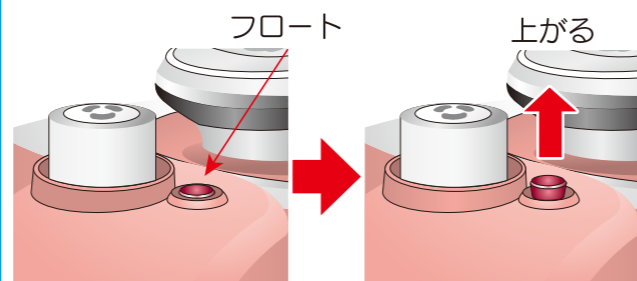
ダイヤルを回してから、30秒以内に **圧力スタート** キーが押されなかった場合は、もう一度時間設定からやり直してください。

## 2 圧力調理スタートキーを押す

**圧力スタート** キーを押すと加熱調理がスタートします。

## 3 加熱調理が進むとフロートが上がる

加熱調理が進むと、鍋内の温度が上がり加圧され、フロートが上がります。

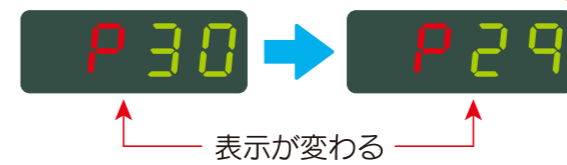


圧力が安定する前に、おもりから数分間、蒸気が漏れることがありますが、異常ではありません。

## 4 圧力調理が始まる

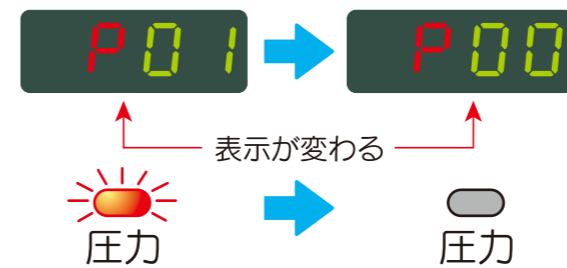
圧力が上がるまで表示時間は変わりません。鍋の中が所定圧に達したとき、「設定時間」の調理が始まります。

同時に表示画面に設定された「設定時間」が1分単位でカウントダウンします。



## 5 設定時間が終了したら

設定時間が終了したら、表示画面が **P00** に変わります。



## 6 調理が終了したら

調理が終了したら表示画面が **End** に変わり、ブザー音が鳴ります。

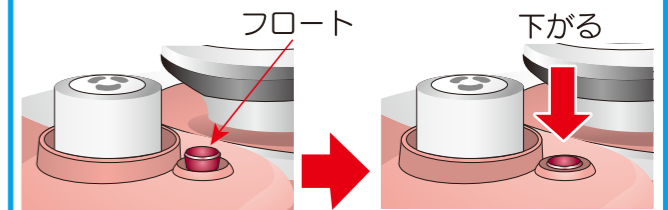
**End** 表示のままにしておくと、30分に1回調理忘れ防止のため、ピピッという音が鳴ります。

注意 音を止めるには一度フタを開けて

**0000** にしてください。

## 7 フロートが下がる

約5分～30分程度でフロートが下がります。



警告 フロートが下がるまで、おもりやフタにふれないでください。

## 8 排気ボタンを押して蒸気を抜く

圧力を抜く場合は排気ボタンを押して、完全に蒸気を抜いてください。

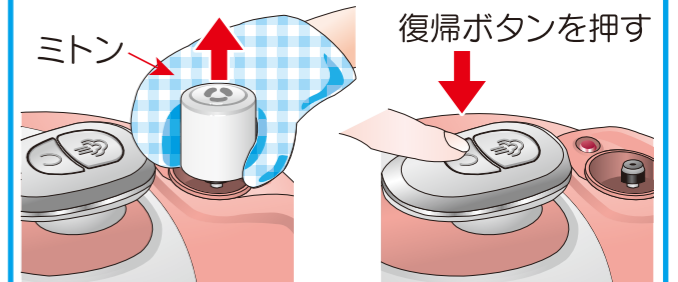


警告 おもりの穴や周辺から、圧力と一緒に蒸気が噴出することがありますので、顔などを近づけないでください。やけどのおそれがあります。

## 9 おもりをはずす

完全に蒸気が抜けたことを確認したらミトン等をはめてからおもりをはずし、復帰ボタンを押してください。

まっすぐおもりをはずす

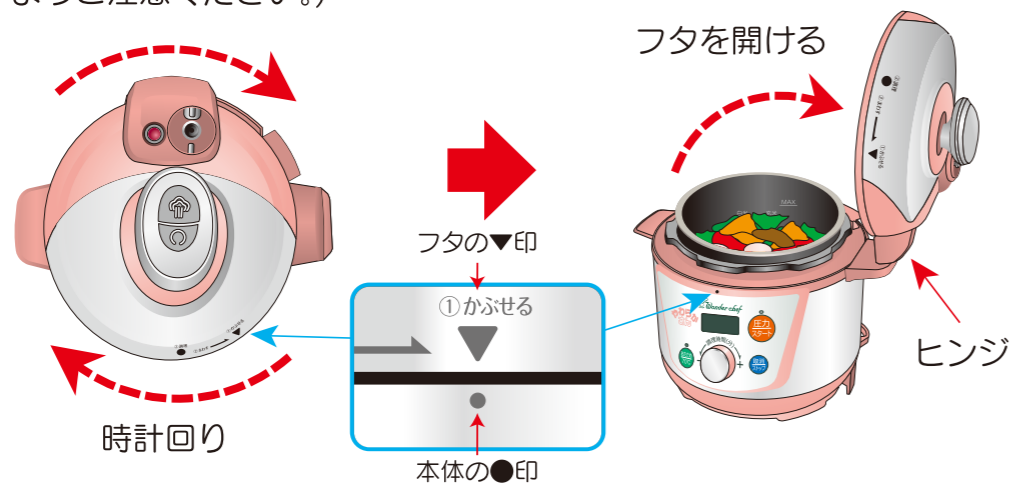


警告 圧力が残っている時におもりをはずすと、煮汁などが噴き出し、やけどのおそれがあります。



## 10 フタを開ける

- 必ずフロードが下がっていることを確認し、本体取っ手とフタ取っ手をしっかり持ち、時計回りにフタを回転させます。
- フタの▼印と本体の●印が合う位置までフタを回転させ、ヒンジが倒れていることを確認してからフタを開けてください。(フタを開ける際に立ち上る蒸気で、やけどをしないようご注意ください。)

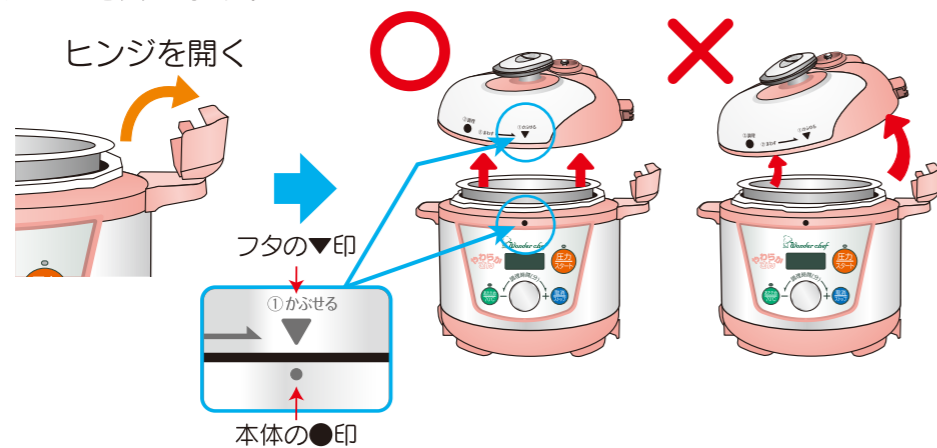


**警告** フタの回転が普段より重く感じられる場合は、鍋の中に圧力が残っている可能性があります。  
無理に開けずに **取消ストップ** キーを押し、しばらく放置してもう一度フタを開けてください。

**注意** 金属部分が熱くなっていますので、やけどに注意してください。  
フタを開ける際に立ち上る蒸気で、やけどをしないように注意してください。

## 11 フタをはずす

フタを一旦閉め、ヒンジを開き、フタを時計回りの方向に回転させてから、フタをまっすぐ上に持ち上げフタを外します。



**警告** フタを斜めに持ち上げると、フタの端が本体に引っかかり、鍋が傾いてやけどをするおそれがあります。  
フタを開ける時は、まっすぐ上に持ち上げてください。  
鍋の中に圧力が残っている時に、無理にフタを開けようとししないでください。  
圧力調理の後も、鍋の中には圧力が残っています。  
この状態で無理にフタを開けると、フタが飛んだり、高温の内容物が噴出して、やけどをする可能性があります。非常に危険です。

## 12 調理物を取り出す

なるべく早めに、別の容器などに移しかえてください。

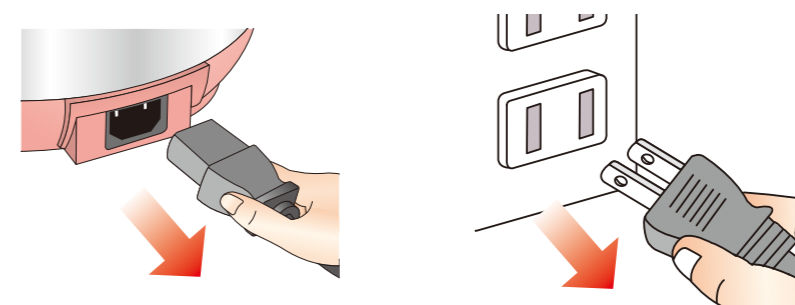
**注意** 内がまは熱いです。ミトン等をご使用ください。



## 13 使い終わったら

**取消ストップ** キーを押して器具用プラグ・電源プラグをはずし調理を終了します。

使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。



「お手入れのしかた」の詳しい手順はP19を参照

## 強制排気

調理中、どうしてもフタを開けなくてはならない時は、**取消ストップ** キーを押し、電源プラグを外し、おもりに乾いた布をかけて、排気ボタンを押してください。蒸気の排出が止まり、フロードが下がったのを確認してからフタを開けてください。

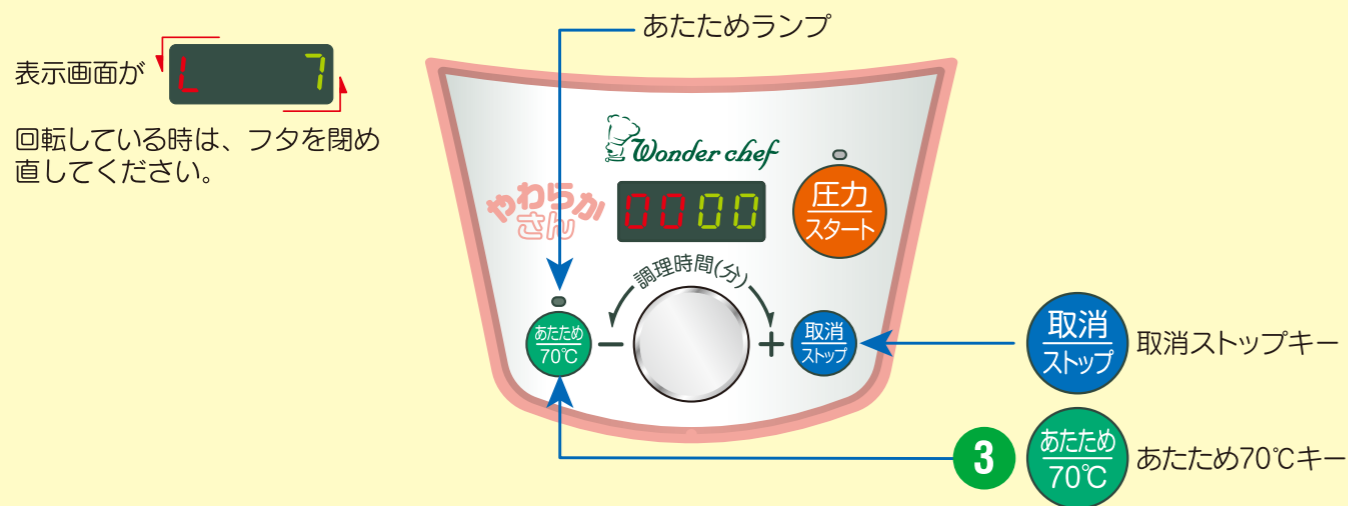
排気ボタンを押す



**注意** おもりの穴の周辺から、圧力と一緒に蒸気が排出することがありますので、顔などを近づけないでください。やけどのおそれがあります。

※料理の作り方は別冊のクッキングブックをご参照ください。

電源を入れた時の表示画面 **0000**



**1 本体に内がまを入れる**

内がまの周囲に付いた水滴や異物を取ってから、本体にセットします。

**警告** 内がまを本体にまっすぐ入れ、傾いていないか、確認してください。

**2 ガラスブタをする**

付属のガラスブタを必要に応じてご使用ください。

**警告** 黒豆など粘性の高い調理物は、吹きこぼれのおそれがありますので、ガラスブタを使用しないでください。

**警告** 圧力フタを使用しないでください。

**3 あたため70℃キーを押す**

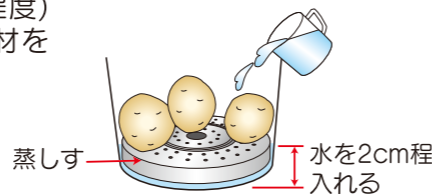
初期状態で **あたため70℃** キーを押すと70℃まで加熱し、保温になります。

- あたため70℃使用時はあたためランプが点灯します。
- 保温表示になった後、1分単位で保温表示を更新します。(最大6時間まで保温)
- 保温を取り消す時は **取消ストップ** キーを押してください。
- あたため70℃は補助的機能です。
  - 調理終了後はできるだけ早く調理物を取り出してお召し上がりください。
  - 長時間の保温はしないでください。
- 仕様：保温温度約70℃ 最長6時間 1分単位表示

**警告** 保温調理には使用しないでください。

**蒸し料理の場合**

蒸し料理をする場合、鍋底から2cm程度(500ml程度)水を張り、内がまの中に蒸しすを置き、その上に具材を置いてください。その時、食材が内がまの縁より高くなならないよう注意してください。※蒸し料理はレシピに沿ってご使用ください。



**注意** 電源コードを抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。  
※ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。

**フロート**

柔らかいスポンジで洗う  
柔らかいスポンジで洗ってください。異物が取れない時は、お湯を流しながら上下にフロートを動かして、内部に溜まった汚れを洗い流してください。

**フタ**

台所用中性洗剤で洗う  
パッキンとノズルフィルターを取り外し、つけ置き洗いは避け、台所用中性洗剤をつけたスポンジを使い、流水で洗ってよくすすいでください。

**内がま**

台所用中性洗剤で洗う  
内がまは洗いおけ替わりに使わないでください。樹脂被膜がはがれる原因になります。

**本体**

洗わないでください  
本体を水につけたり、水をかけないでください。故障、感電、火災の原因になります。洗剤は使わず、固く絞ったふきんで拭いてください。

**電源コード**

洗わないでください  
電源プラグのホコリは乾いた布で拭いてください。ホコリがたまりと湿気などで、絶縁不良となり、火災の原因になります。

**おもり**

掃除ピンで異物を取り除く  
おもりに料理カスが詰まった場合は、付属の掃除ピンで異物を取り除いてください。

**注意** おもりの内部のシリコンに傷をつけないようにしてください。

**ノズル・ノズルフィルター**

掃除ピンで異物を取り除く  
調理のたびに付属の掃除ピンで掃除してください。

**パッキン・水滴受け**

台所用中性洗剤で洗う  
取り外してお湯につけた後、台所用中性洗剤で洗ってください。パッキンは無理な力で引っ張らないでください。パッキンが傷むと内容物が飛散するおそれがあります。水滴受け(本体背面)

**熱板センサー**

固く絞ったふきんで拭く  
異物のこびり付きには、台所用中性洗剤を付けたスポンジで軽く磨き、固く絞ったふきんで拭いてください。

**注意** 次のものは使用しないでください。

- 金属・ナイロンたわし・スポンジの研磨粒子部分
- ベンジン・シンナー・磨き粉・除菌アルコール・漂白剤
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥機



# 故障かな？とおもったら

- ◎修理を依頼する前に、次の点をお調べください。  
下記の点検・処置をしても改善されない時は、お買い上げの販売店、又はワンダーシェフ【お客様相談室】までご相談ください。
- ◎熱や蒸気にふれる樹脂成型品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。  
お買い上げの販売店、又はワンダーシェフ【お客様相談室】までご相談ください。



**警告** 分解したり修理をしない。

こんなときは	原因の確認	このように処置してください	参照頁
キーを押しても作動しない	電源プラグが抜けていませんか。	電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。正常な場合、ピー音がして、表示が「0000」になります。	6
	“あたため/70℃”のランプがついていませんか。	“取消/ストップ”キーを押し、“あたため/70℃”を取り消してから操作してください。	18
ダイヤルを回して“圧力/スタート”キーを押しても調理時間が動かない	問題ございません。	調理時間は圧力調理開始後、鍋内の圧力が上がるまで動きません。鍋内の圧力が一定になると、調理の残り時間が1分刻みでカウントダウン表示されます。	14
ダイヤルを回しても加熱調理時間の調整ができない	“圧力/スタート”キーを押してから、ダイヤルを回していませんか。	調理時間の調整は、“圧力/スタート”・“あたため/70℃”のランプが消灯しているときにダイヤルを回してセットしてください。	14
“圧力/スタート”の調理中に音がする	「シュッ、シュッ」という音がする。(圧力調理・オート圧力調理のみ)	蒸気の音です。故障ではありません。	14
“圧力/スタート”・“あたため/70℃”の調理中に音がする	上記の音とは全く異なった音がする。(調理中の音は除く)	お買い上げ販売店又は、弊社【お客様相談室】にご相談ください。	23
鍋、フタのパッキンから蒸気もれる (“圧力/スタート”調理中)	パッキンが正しく取り付けられていますか。	パッキンを正しく取り付けてください。	10
	鍋やフタに異物が付いていませんか	異物を取り除いてください。	19
	鍋やフタが変形したり、傷ついていますか。	お買い上げ販売店又は、弊社【お客様相談室】にご相談ください。	23
	圧力鍋のパッキンは、消耗品です。安全にご使用いただくため、1年に1回は新しいものに交換してください。	お買い上げ販売店又は、弊社【お客様相談室】にご相談ください。オンラインストアからも、購入していただけます。	23
おもりやフタと鍋の間から煮汁・蒸気が噴き出す (“圧力/スタート”調理中)	正しく確実におもりをセットしフタの●印と本体の●印を合わせていますか。	正しく確実におもりをセットし、フタを閉めて復帰ボタンの押し忘れがないか、確認してください。	12
	調理物の量が多すぎませんか。	材料の分量は最高水位線以下にしてください。豆類の場合の分量は、豆類最大線の目盛以下にしてください。	12
	材料に対して水の量が多すぎませんか。	水の量を減らしてください。	12
	圧力がかかっている時に急ににおもりを外していませんか。	排気ボタンを押して蒸気を完全に排出し、蒸気が出ないことを確認してからおもりを外してください。	15
おもりやフロートの通気孔から2～3分間蒸気もれる (“圧力/スタート”調理中)	問題ございません。	圧力が安定する前に、おもりやフロートの通気孔から2～3分間蒸気もれることがあります。異常ではありません。	14
おもりから5分以上蒸気が強く噴き出す (“圧力/スタート”調理中)	正しく確実におもりをセットしフタの●印と本体の●印を合わせていますか。	正しく確実におもりをセットし、①フタをかぶせる②まわす③調理の手順で閉めてください。それでも強く吹き出す時は、“取消/ストップ”キーを押し、電源プラグを抜き、お買い上げ販売店又は、弊社【お客様相談室】にご相談ください。	12

# 故障かな？とおもったら

こんなときは	原因の確認	このように処置してください	参照頁	
うまくつけない (煮えすぎる、生煮え、水っぽい、焦げる、火力が弱いなど)	材料の分量を間違えていませんか。	別冊の「クッキングブック」をご参照ください。	—	
	調理を間違っていないですか。	別冊の「クッキングブック」を参考に、圧力調理の時間を調整してください。	—	
	内がまは本体に正しくセットされていますか。	内がまを本体に正しくセットしてください。	12	
	調理時間を間違っていないですか。	別冊の「クッキングブック」をご参照ください。	—	
	炊き込みごはんを作る場合、具と米を混ぜて炊いていませんか。	具は米の上のせて調理してください。	—	
	砂糖などの調味液を溶かしてから入れていますか。	砂糖などの調味液は、あらかじめ溶かしてから加えてください。	12	
	熱板やセンサーに異物が付いていませんか。	熱板やセンサーに付いた異物は、きれいに除去してください。	19	
樹脂などのにおいがする	使い始めたばかりではありませんか。	フロートに付いた異物は、きれいに除去してください。	19	
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	ご使用とともににおいは少なくなります。	これは樹脂成形時に発生する線状や波状の跡です。使用上の品質に支障はありません。	—	
保温されない	“あたため/70℃”キーを押してから6時間経過していませんか。	“あたため/70℃”キーを押して6時間を超えると、表示が「End」になり“あたため/70℃”が終了します。	—	
本体内に水や米などが入ってしまった		故障の原因になりますので、お買い上げ販売店又は、弊社【お客様相談室】にご相談ください。	23	
このような表示が出た場合 (エラー表示)	[P]が表示される前にピー音が鳴る		連続加熱した場合、圧力加熱表示[P]が表示される前に、ピー音が鳴る場合があります。故障ではありません。	—
	E1	センサーの断線による故障		23
	E2	センサーショートによる故障		23
	E3	センターセンサーの異常温度検知	事故防止のため使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、お買い上げ販売店、又は弊社【お客様相談室】にご相談ください。	23
	E4	圧力スイッチの故障 吹きこぼれ等による回路の故障		23

フタを開ける時のご注意			
排気ボタンを押して蒸気を抜いても、フロートが下がらない	フロートが汚れていませんか。	フロートに調理カスなどの粘着物が付着しているなどの場合フロートが下がらないことがあります。フロートの頭を箸のような細い棒で軽く突いて押し下げてください。(フタを開けた後、P19の手順に沿ってフロートを掃除してください) 突いたとき、蒸気が強く出る場合は内部に圧力が残っています。無理に開けず“取消/ストップ”キーを押し、しばらく放置した後、P16の手順に沿ってもう一度フタを開けてください。	15～16・19
フタを開けることができない	フロートは下がっていますか。	フロートが上がっているときは、フタは開きません。必ずフロートが下がっていることを確認し、本体取っ手とフタ取っ手をしっかり持ち、時計回りの方向に回します。蓋の▼印と、本体の●印が合う位置までフタを回転させてください。フタの回転が普段より重く感じられる場合は鍋の中に圧力が残っている可能性があります。無理に開けずに“取消/ストップ”キーを押し、しばらく放置した後、P16の手順に沿ってもう一度フタを開けてください。	15～16・19

内がまの底が凸凹になっている	故障の原因になりますので、お買い上げ販売店又は、弊社【お客様相談室】にご相談ください。	23
フタやパッキンが変形・破損している		23
上記の原因を取り除いても直らない		23