



楽ポン PRO

家庭用マイコン電気圧力鍋 8.0ℓ
(OEDF80)

仕 様

| | | |
|------------|-----------------|-------|
| 電 源 | 交流 100V 50/60Hz | |
| 消費電力 (約) | 1000W | |
| 調理容量 (約) | 5.3L | |
| 満水容量 (約) | 8.0L | |
| コードの長さ (約) | 1,500mm | |
| 質量 (約) | 6.1kg | |
| 大きさ (約) | 幅 | 370mm |
| | 奥行 | 340mm |
| | 高さ | 360mm |

- 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、1W以下です。
(電源プラグを接続した状態)
- この製品は、日本国内用に設計されています。
(電波周波数 50Hz/60Hz の切替は不要)
電源圧力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。

掃除ピン

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
ホームページ: <http://www.wonderchef.jp/>
Eメール: web@wonderchef.jp

電話 06(6334)4349
FAX 06(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。



QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です。

(この取扱説明書は2020年11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、
正しくご使用下さい。
読んだ後は必ず保管
してください。

- 圧力鍋は、各メーカー、各商品によって、仕様及び使用方法が全く異なります。
- 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。
- 保証書は 30 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頂いてください。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頂き、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。

< 基準認証品 >

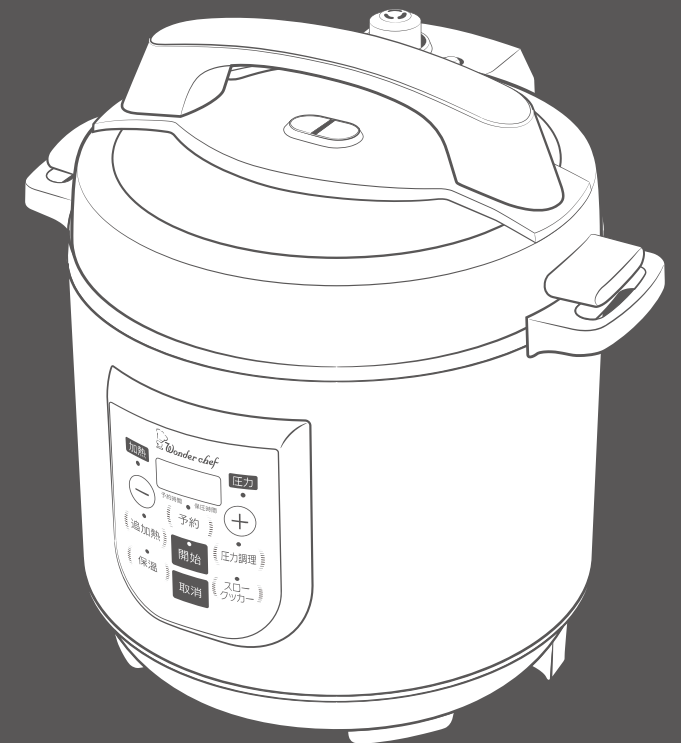
製品安全協会
PCC 圧力なべ協議会



取扱説明書 クッキングガイド

楽ポン PRO

家庭用マイコン電気圧力鍋 8.0ℓ
(OEDF80)



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。

wonder

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2

<圧力調理にはコツがある！>

ご使用になる前に

- ▶ ご使用になる前に3
- ▶ 安全上のご注意4・5
- ▶ 使用上のお願い6
- ▶ 各部の名称7

クイックガイド

- ▶ 使い方と調理の流れ8・9
- ▶ フタの閉め方10
- ▶ フタの開け方／保温について11
- ▶ 電気圧力鍋の基本的な使い方12

調理のしかた

- ▶ 圧力調理のしかた13～15
- ▶ 追加熱調理のしかた
 <下ごしらえ／仕上げ調理>16
- ▶ スロークッカー調理のしかた17
- ▶ 予約タイマーのしかた18

電気圧力鍋の使い方

- ▶ 使うたびにお手入れ19
- ▶ ご使用前に毎回チェック20
- ▶ フタを閉める21
- ▶ フタを開ける22

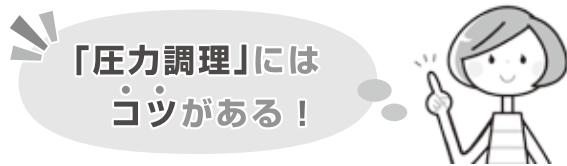
レシピ23～25

材料別参考加圧時間早見表26・27

故障かな？と思ったら28・29

保証書30

保証とアフターサービス31



1 圧力調理中は、中の様子がわかりません

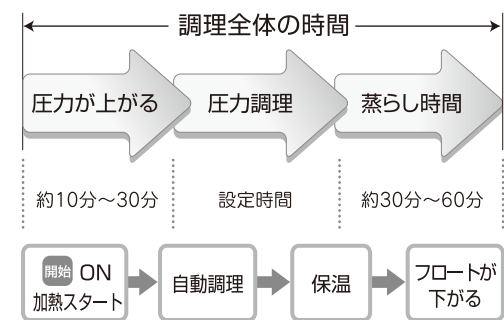
- ◆ 調理時間の設定は、本書内の【レシピ】もしくは【材料別参考加圧時間早見表】を参考にしてください。
- ◆ セット時間を少し短めにセットしておき、【仕上げ調理】で素材の固さを調節。
- ◆ 味付けは薄めにしておき、【仕上げ調理】で味を調える。

2 時間設定は「素材」と「大きさ」で決まり！

- ◆ 素材1個の切り方・大きさで時間が変わる。
- ◆ 素材の大きさをそろえる。
- ◆ 違う素材を一緒に調理する時は、火の通りやすい素材は大きめに切る。

3 圧力調理にかかる時間って？

「10分～30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てからの「調理時間」を示します。
 ※但し、「追加熱調理」の場合は、設定時間が調理全体の時間となります。
 ※<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)

ご使用になる前に

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。



禁止

このようなマークは、してはいけない行為を「禁止」する内容です。



強制

このようなマークは、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、けがの恐れがあります。

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P31のワンダーシェフ「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。
- ⊘ **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。
- ⊘ **ぬれた手で、電源コードの抜き差しをしない。**
 感電やけがをする恐れがあります。
- ⊘ **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、重いものをのせる、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。
- ⊘ **電源コードは本体から外れません。**
 無理に引っ張ったりしないでください。
- ⚠ **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、発火する恐れがあります。

! 本体を水につけたり水をかけたりしない
ショート・感電・火災の恐れがあります。

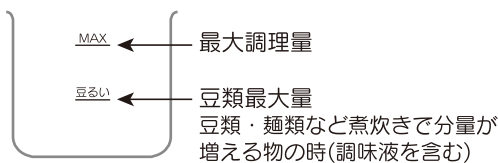


! 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

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・麺類など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や、粘性の高いジャムなどは、水・食材合わせて、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・けがをする恐れがあります。



! おもりに顔や手を近づけない

やけどをする恐れがあります。特に乳幼児には、さわらせないように注意してください。



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、フタが外れて中身が飛び出す恐れがあります。

- ※圧力調理時、フタを確実に閉めていない。
- ※おもりやノズル、ノズルキャップが目詰まりしている。
- ※ノズルキャップを付けていない。
- ※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当たっている。
- ※おもりに、異物が詰まるなどして動作しない。

調理終了後、フタを開ける時は…

! P22の順に従い、内圧を下げて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、内容物が吹き出て、やけど・けがをする恐れがあります。

! 子供や取り扱いに不慣れな方だけで使用したり、幼児の手が届くところで使用しない

やけど・感電・けがをする恐れがあります。



! 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・けがをする恐れがあります。

! 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・分解・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

落下や転倒などによりやけどやけが、鍋の破損により、火災の原因になります。



! 底の穴をふさぐような場所や、熱に弱い敷物の上、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。

! 急いでフタを開ける場合は、電源プラグを抜き、おもりに乾いた布をかけて、排気ボタンを押す

安全に十分注意して、フタを開けてください。おもりの蒸気孔から勢いよく蒸気が出続けますので、やけどなどにご注意ください。絶対に顔や手をおもりの蒸気孔に近づけないでください。(急減圧をすると、煮崩れしやすくなります。)

! センサーに衝撃を与えない (P19参照)
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、鍋の破損の恐れがあります。

! 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高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、ルーを入れずに加圧調理し、その後ルーを入れ、圧力フタをせず煮込む。

! 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、スペアリブなど)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、レシピに記載がな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。

! 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、発火する恐れがあります。



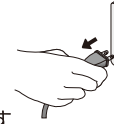
! 移動時はフタ取っ手を持たず、本体取っ手を両手で持って移動してください
鍋が落下して、やけど・けが、故障の原因になります。

! 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、熱板にふれない。(P19参照)
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。



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

! 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。

! 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。

使用上のお願い 必ずお守りください

■ 取り扱いはていねいに

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

火災の恐れがあります。



■ 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。
- 内がまに硬いものを当てたり、たたいたりしないでください。
- 変形による蒸気漏れなどの原因になります。
- おもりやノズルキャップ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、やわ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。

■ 内がま・フタを食器洗浄機や食器乾燥機などは使用しない

変形する恐れがあります。

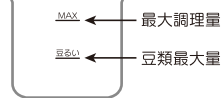
■ 次のような場所では使用しない

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や、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・麺類など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や、粘性の高いジャムなどは、水・食材を合わせて3分の1未満で使用してください。うまく調理できなかったり、故障の原因になります。内がまの内側のMAX線(最大調理量)・豆るい線(豆類最大量)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、蒸気に注意する

やけどの恐れがあります。フタを開けると、蒸気に注意する。

■ フタ・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。本体・コード以外は丸洗いでできます。

■ 本体・コードは丸洗いしない(フタは内側のみ流水で洗ってください)

本体内部や底部に、水を入れたりしないでください。本体・電源コードが濡れた状態で使用すると、ショート・感電の恐れがあります。

■ 使用後はいつも清潔にお手入れする

ご使用後はいつまでも清潔にご使用いただく為に必ずその日のうちにお手入れしてください。本体・コード以外は丸洗いでできます。

■ 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。

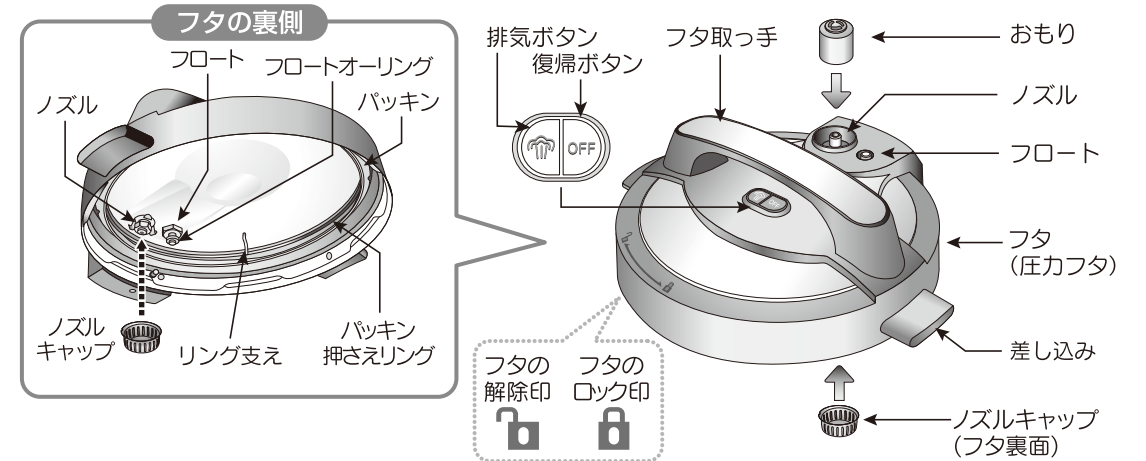
長期間使用しない場合は、よく乾燥させフタを裏向けにする等して、内部が密閉にならないようにしてください。

■ 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりましたが、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。

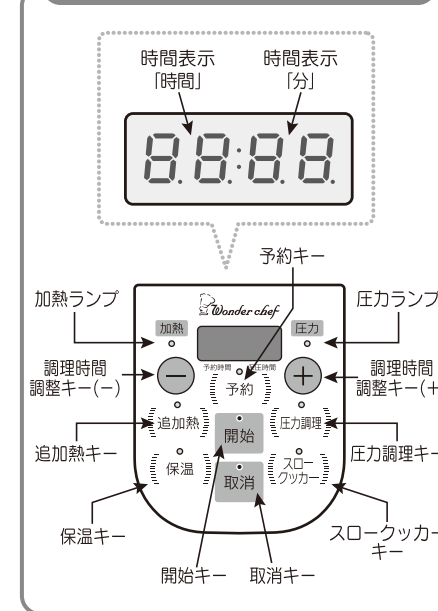
■ 内がまが変形や腐食した場合

お買い上げの販売店、またはP31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。P31のQRコードから【オンラインストア】にてご購入も可能です。

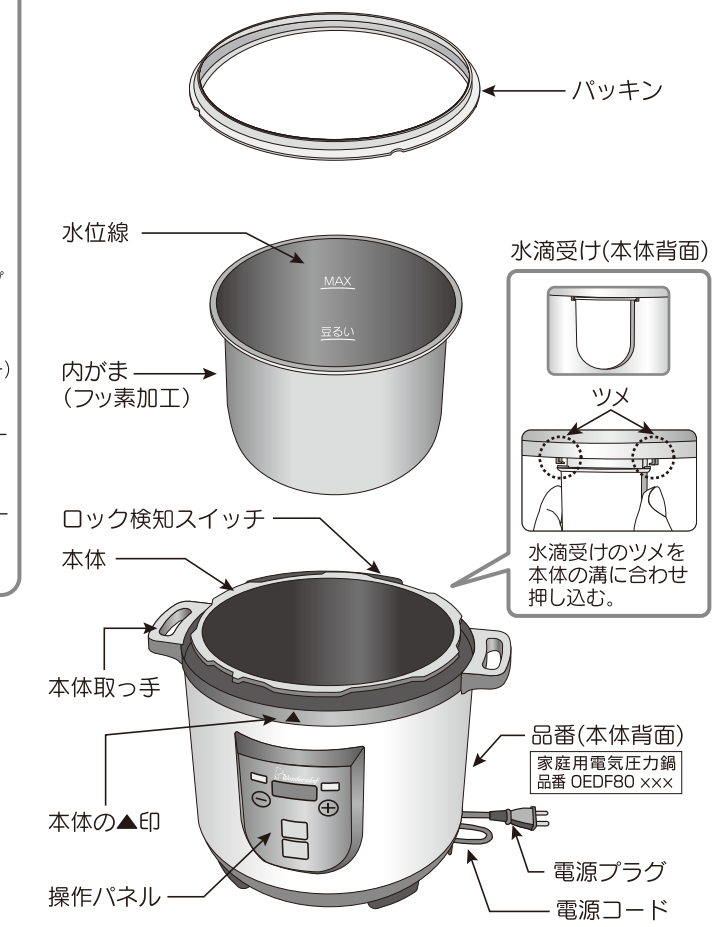
各部の名称



操作パネル/デジタル表示画面



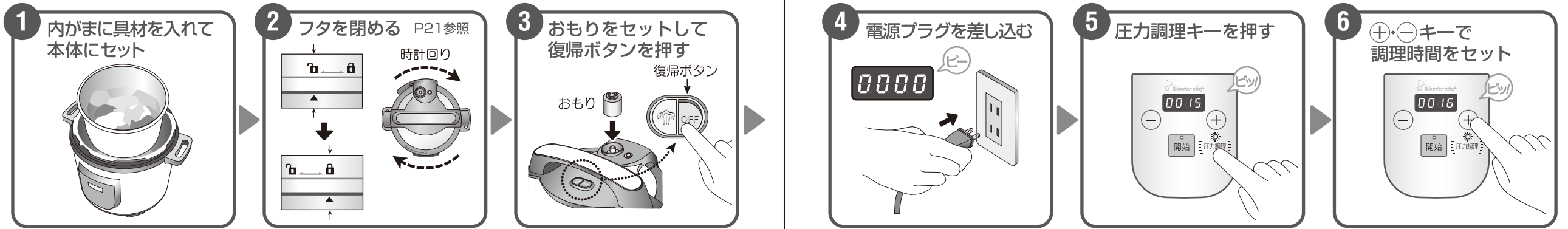
付属品



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。追加加熱する時は、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。

※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、P31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、大切に保管してください。



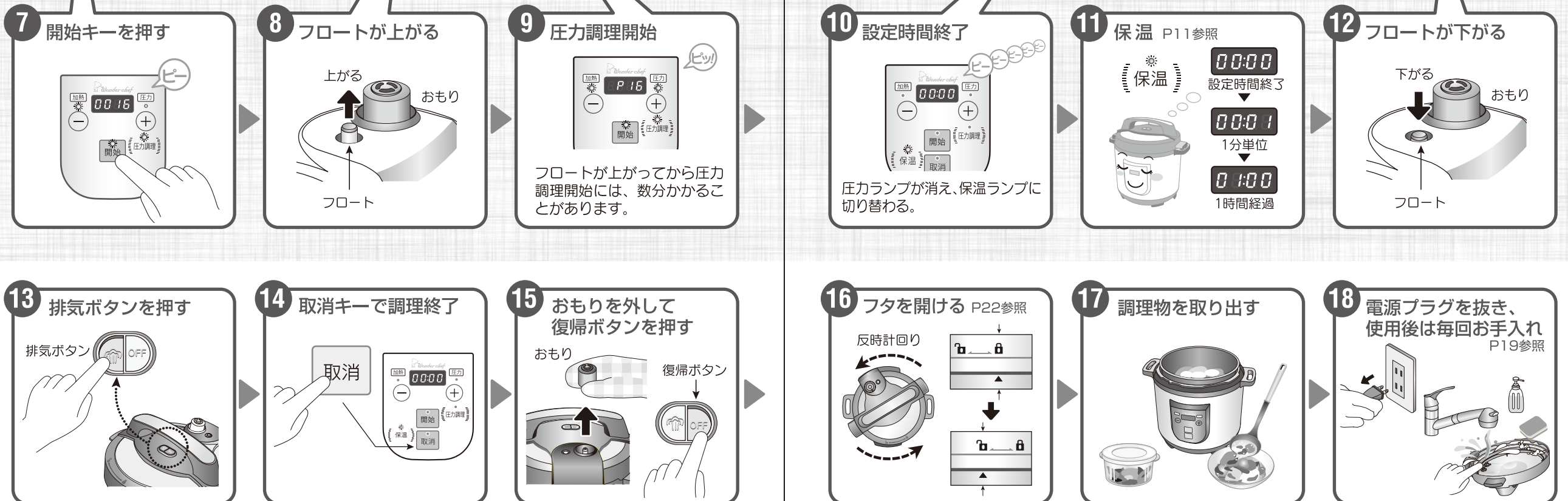
基本的な調理の流れ

加熱 約10分~30分

加圧 設定時間

蒸らし 約30分~60分

設定時間が終了してからフロートが下がるまでの時間は、内容物の量によって異なります。



1 フタをかぶせる
 内がまをセットし、フタのロック解除印と本体の▲印を合わせて、フタを本体にかぶせる。

フタのロック解除印
 本体の▲印

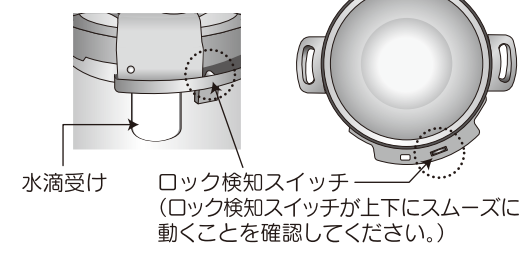
注意 フタはまだ閉まっていません。この状態では加熱できません。

2 フタを回してロックする
 フタのロック印と本体の▲印が合う位置まで、時計回りに回してフタをロックする。

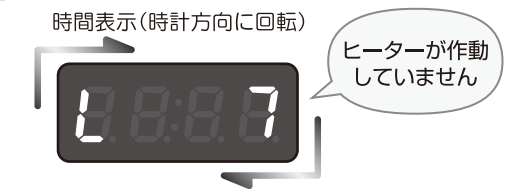
フタのロック印
 本体の▲印
 時計回り

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

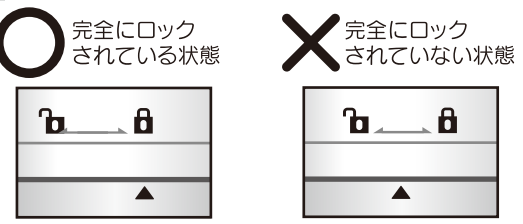
1 本製品にはフタが完全にロックされているとき以外は、加熱を停止する安全機能が内蔵されています。(ロック検知スイッチが上下にスムーズに動くことを確認してください。)



2 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。

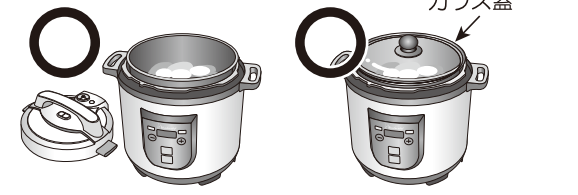


3 上記の「フタを閉める」1・2の手順に従って、フタを完全にロックしてから、圧力調理キーで加圧時間を設定して、開始キーを押してください。



圧力フタを使用しない場合

圧力フタをかぶせない状態や、市販のガラス蓋などを使用した状態でも(スイッチONができる)加熱ができる。



圧力フタを使用する場合

- ①フタを解除ロック印にセットした状態。
加熱をしない
- ②フタを半ロックした状態。
加熱をしない
- ③フタを完全にロックした状態。
加熱・加圧ができる

1 排気ボタンを押して圧力を抜き、取消キーを押す
 フロートが下がっていることを確認した後排気ボタンを押し、蒸気を抜いて取消キーを押して、保温を終了する。

排気ボタンを押す
 フロート
 取消

2 おもりを外して復帰ボタンを押す
 完全に蒸気が抜けたことを確認したら、ミトンなどはめておもりを外し、復帰ボタンを押す。

復帰ボタンを押す
 おもりをはずす

3 フタを回す
 本体取っ手とフタ取っ手をしっかり持ち、フタを反時計回りに回す。フタのロック解除印と本体の▲印を合わせる。

反時計回り
 フタのロック解除印
 本体の▲印

4 フタを開ける
 本体取っ手とフタ取っ手を持って、フタをまっすぐ上に持ち上げ開ける。(フタを本体取っ手に差し込むと、フタは立てることができます。)

まっすぐ上に

保温について

- 1 調理が終了したら保温ランプ(オレンジ)が点灯し、自動的に保温に切り替わります。
 - 2 1分単位で保温時間表示を表示します。

 1分単位 1時間経過
 - 3 保温を取り消す時は、取消キーを押してください。

 保温は補助機能です。
 ●調理終了後は出来るだけ早くお料理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：温度 約70℃
 最長10時間
 (10時間後、自動off)
- 注意** 保温調理には利用しないでください。

やむを得ず急いでフタを開ける場合は…

- 1 取消キーを押す。
 - 2 電源プラグを抜く。
 - 3 おもりに乾いた布をかける。
 - 2 排気ボタンを押す。
- 注意** 安全に注意して、フタを開けてください。排気ボタンを押すと、おもりや布の周辺から蒸気が勢いよく噴出しますので、やけどなどには十分ご注意ください。

使いこなせば、簡単・便利!

電気圧力鍋の使い方シュミレーション...

- メニューが決まれば電気圧力調理の開始!

具材の大きさは揃えて...
煮汁は少な目に...
味付けは薄めに...
- 内がみに規定量の具材を入れ本体にセット

(P13参照)
- フタをかぶせる

(P21参照)
- フタを閉める
フタのロック印と本体の▲印が合う位置まで、フタを回す

時計回り (P21参照)
- おもりをセットし、電源プラグを差し込む

(P21参照)
- 圧力調理キーを押し ⊕・⊖ キーで時間をセット

(P14参照)
- 開始キーを押す
加熱調理 → 圧力調理へ

(P14参照)
- 設定時間が終了するとブザー(5回)でお知らせ!
保温 ランプ点灯

(P14参照)
- 蒸らし時間・自動保温

1分単位表示 (P15参照)
- 約30分~60分でフロートが下がる

(P15参照)
- 排気ボタンを押して、取消キーを押す
排気ボタンを押して蒸気を完全に排出する

(P15参照)
- おもりを外して復帰ボタンを押す

(P22参照)
- フタを開ける
フタの解除印と本体の▲印が合う位置まで、反時計回りにフタを回し開ける

反時計回り (P22参照)
- 調理物を取り出し、電源プラグを抜く

(P15参照)
- 使用後は毎回お手入れ

(P19参照)

加熱と保圧を自動調節!

追加熱キーで作り置きの温め直しも簡単!

圧力調理で時短!

- 内がみに材料を入れる
材料・調味液は下記を目盛以上に入れない。
調味液は混ぜてから入れる

MAX ← 最大調理量
豆類 ← 豆類最大量

警告 豆類・麺類のように、煮ている間にかさが増えるものや、お粥のように泡が出やすいもの、粘性の高いジャムなどは、水・食材を合わせた量が内がみの豆類(豆類最大量)以下になるようにして、調理してください。
- フタにパッキン・ノズルキャップが確実に付いていることを確認する

パッキン ノズルキャップ

「パッキンの取り付け」の詳しい手順は、P21を参照
- ノズル・ノズルキャップの穴が詰まっていないか確認する
穴が詰まっている時は付属の掃除ピンで取り除く。

掃除ピン ノズル ノズルキャップ
- フロートに異物をはさまっていないか確認する
異物をはさまっている時は、やわ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。

フロート 押す
- フタを閉める
①フタのロック解除印と本体の▲マークを合わせて、フタを垂直に置く。
フタのロック印と本体の▲印を合わせる。

時計回り カチッ!

「フタを閉める」の詳しい手順は、P21を参照

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。変形や故障の原因になります。
- おもりをセットする
おもりはノズルに真っ直ぐ入れ、上から指で押さえてセットし、復帰ボタンを押す。

復帰ボタン
- 電源プラグを差し込む
電源プラグをコンセントに差し込む。

圧力調理のしかた

圧力フタを使用

電源を入れた時 デジタル表示画面は0000

1 圧力調理 を押す

2 + - を押して 調理時間をセット

3 開始 を押す

4 加熱調理が進むとフロートが上がる

5 圧力 (黄)点灯

6 保温

7 取消 を押す (保温を終了する場合)

加熱 (赤) 圧力調理 (緑) 追加加熱 予約 開始 圧力調理 スローフッカー 保温 取消

3 開始キーを押す

開始キーを押すと加熱調理がスタートします。

4 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、フロートが上がる。

上がる おもり フロート

▶ 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。

5 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時、「設定時間」の調理が始まる。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する。

加熱 圧力

▶ 圧力調理中、鍋の中の圧力を一定に保つため、圧力ランプと加熱ランプが同時に点灯しますが問題はありません。

6 設定時間が終了したら

設定時間が終了したらブザーが5回鳴り、表示画面が 00:00 に変わる。

保温時間を表示開始

「圧力」表示が「保温」に変わり自動的に保温を開始する。

圧力 保温

P13の「圧力調理のしかた」①～⑨の手順で「準備」ができたなら…

1 圧力調理キーを押す

圧力調理キーを押すとデジタル表示が、0000から0015*に切り替わる。
*2回目以降は、前回の調理時間を表示する

電源を入れた時の表示画面

2 圧力調理時間をセットする

圧力調理時間を (+)・(-) キーで変更する。本書内の「レシピ」や「材料別参考加圧時間早見表」を参考に時間を設定してください。時間は1分～99分まで変更できます。

キーを押すと時間は1分ずつ減ります。 キーを押すと時間は1分ずつ増えます。

⊕・⊖ キーを1秒以上長押しすると早送りできます。

▶ 圧力調理キーを押してから、30秒以内に ⊕・⊖ キーで時間設定をしてください。30秒以内に時間設定が出来なかった場合は、もう一度手順 1 からやり直してください。

圧力調理のしかた

圧力フタを使用

7 保温経過時間の表示

「保温」表示になった後、1分単位で保温経過時間を表示する。(最大10時間まで保温)

表示が切り替わる

1時間経過後

▶ 保温を終了する時は 取消 キーを押してください。

8 フロートが下がる

約30分～60分程度でフロートが下がる。

下がる おもり フロート

▶ フロートが下がるまでは、圧力が残っていて危険なので、おもりやフタにふれないでください。

9 排気ボタンを押して蒸気を抜く

フタを開ける前に、排気ボタンを押して蒸気を完全に排出することで、安全にフタを開けることができます。

排気ボタン

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。やけどの恐れがあります。

10 取消キーを押す

取消キーを押して、保温を終了する。

取消

調理が終了しても、保温ヒーターは入ったままです。必ず取消キーを押して、保温を切ってください。

11 おもりを外して、復帰ボタンを押す

完全に蒸気が抜けたことを確認したら、ミトンなどをはめておもりを外し、復帰ボタンを押す。

おもりを外す 復帰ボタン

▶ 圧力が残っている時におもりを外すと、煮汁などが噴き出し、やけどの恐れがあります。

12 フタを開ける

①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、反時計回りにフタを回す。
②フタのロック解除印と本体の▲印が合う位置までフタを回転させてから真っ直ぐ上に持ち上げて、フタを開ける。

※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。

反時計回り

▶ 「フタを開ける」の詳しい手順はP22を参照

▶ 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。

13 調理物を取り出して、使用後はお手入れ

長くご使用いただくため、長時間の保温はお控えください。調理が終わったら、なるべく早く別の容器に移しかえることで、内がまのコーティングを長く維持することができます。使用後は電源はプラグを抜いて、調理を終了します。その日のうちにお手入れすることで、いつまでも清潔にご使用していただけます。

▶ 「お手入れのしかた」の詳しい手順はP19を参照

▶ 内がまは熱いのでミトンなどをご使用ください。

追加熱 「追加熱調理」は、下ごしらえや仕上げ調理をする時にお使いください。必要に応じて、市販の24cmガラス蓋などの使用が可能です。

！ 圧力鍋のフタは使用しないでください。

1 内がまに材料を入れる
材料・調味液は混ぜてから入れる。下記の図の目盛以上に入れないでください。

調味液は混ぜてから入れる

MAX ← 最大調理量
豆類 ← 豆類最大量

警告 カレールー等を入れ、圧力フタを使用しての追加熱は絶対にしないでください。

2 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、本体にセットする。

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。

3 電源プラグを差し込む
電源プラグをコンセントに差し込む。

4 時間を設定する
追加熱キーを押すと0001とデジタル表示が変わる。

電源を入れた時の表示画面 → **追加熱** → 0001

表示画面が変わる

必要に応じて市販の<ガラスフタ(24cm)>を使用する場合…

警告 黒豆など粘性が高く泡立ちやすい調理物は吹きこぼれの恐れがあり、吹きこぼれしまうと圧力鍋が壊れてしまいますので、ガラス蓋などは使用しないでください。



5 調理時間をセットする
調理時間を⊕・⊖キーで変更する。本書内の「レシピ」や「材料別参考加圧時間早見表」を参考に時間設定をする。時間は1分～59分まで変更できる。⊕・⊖キーを1秒以上長押しすると早送りができます。

0001 追加熱キーを押した時の表示画面

警告 30秒以内に時間設定が出来なかった場合は、もう一度手順④からやり直してください。

6 開始キーを押す
開始キーを押すと、追加熱調理がスタートする。スタート後、1分単位で時間がカウントダウンする。

7 追加熱調理が終了したら
設定時間が終了したら、ブザーが5回鳴り、デジタル表示が00:00に変わる。「保温」ランプが点灯し、自動的に保温を開始する。

00:00 → 1分単位 → 00:01

保温表示になった後、1分単位で保温経過時間を表示する。(最大10時間まで保温)

▶「保温について」の詳しい説明はP11を参照

8 取消キーを押す
取消キーを押して、保温を終了する。

9 調理物を取り出して、使用後はお手入れ
調理が終了したら、なるべく早めに別の容器に移しかえてください。使用後は電源はプラグを抜いて、調理を終了します。その日のうちにお手入れすることで、長く清潔にお使いいただけます。

▶「お手入れのしかた」の詳しい手順はP19を参照

スロークッカー 「スロークッカー」で調理する時は、約90℃で低温調理ができます。必要に応じて、市販の24cmガラス蓋などの使用が可能です。

！ 圧力鍋のフタは使用しないでください。

1 内がまに材料を入れる
材料・調味液は混ぜてから入れる。(P16を参照)

2 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、本体にセットする。(P16を参照)

3 電源プラグを差し込む
電源プラグをコンセントに差し込む。

4 スロークッカーキーを押し、調理時間をセットする
①スロークッカーキーを押すと、デジタル表示が、0000から0030*に切り替わる。*2回目以降は、前回の調理時間を表示する

0000 → スロークッカーキーを押した時 → 0030

電源を入れた時

②⊕・⊖キーで1分～59分までは1分単位で、1h～9hまでは1時間単位で調理時間が設定できます。

スロークッカーキーを押した時の表示画面 0030

(例：1時間の場合) 001h

⊕・⊖キーを1秒以上長押しすると早送りができます。

警告 30秒以内に時間設定が出来なかった場合は、もう一度手順④からやり直してください。

5 開始キーを押す
開始キーを押すと、加熱がスタートする

6 スロークッカー調理が始まる
通常加熱で鍋内部が約90℃(±5℃)に達すると、スロークッカー調理の開始。表示が切り替わってブザーが鳴り、1分単位でカウントダウンが始まる。

0030 → 0029

1分単位で表示が変わる

7 スロークッカー調理が終了したら
設定時間が終了したら、ブザーが5回鳴り、表示画面が00:00に変わる。「保温」ランプが点灯し、自動的に保温を開始する。保温表示になった後、1分単位で保温経過時間を表示する。(最大10時間まで保温)

00:00 → 00:01

1分単位で表示が変わる

▶「保温について」の詳しい説明はP11を参照

8 取消キーを押す
取消キーを押して、保温を終了する。

9 調理物を取り出して、使用後はお手入れ
調理が終了したら、なるべく早めに別の容器に移しかえてください。使用後は電源はプラグを抜いて、調理を終了します。その日のうちにお手入れすることで、長く清潔にお使いいただけます。



▶「お手入れのしかた」の詳しい手順はP19を参照

予約タイマーのしかた 圧力フタを使用



予約



注意

「予約タイマー」は、1時間～12時間の調理予約が可能です。

- ◎予約タイマーは、出来上がり時間の予約ではありません。
- ◎予約タイマーを使用する際は、調理物がタイマー設定時間内に腐ることがないようにご注意ください。

黒豆を予約調理する場合

追加熱・スロークッカーでは使用しないでください。

- P25黒豆レシピ参照
- <黒豆の下準備>
- 40℃の湯・砂糖・濃口しょうゆ・塩・古釘を内がまに入れて、砂糖が溶けたら、洗った黒豆を入れる。
 - 別売の蒸しす、または市販のステンレス製の蒸し板を豆の上ののせる。

P13の「圧力調理のしかた」<準備>(圧力フタを使用)
②～⑨の手順で準備ができたなら…

1 圧力調理キーを押す

圧力調理キーを押すとデジタル表示が、0000から0015*に切り替わる。
*2回目以降は、前回の調理時間を表示する

電源を入れた時の表示画面

2 +・- キーで調理時間をセットする

黒豆の場合0020にセットする。

3 予約キーを押す、調理開始時間をセットする

予約キーを押す+・-キーで予約時間をセットする。1時間単位で12時間までセットできる。

予約時間の表示 調理時間の表示

(例:予約1時間の場合)

4 開始キーを押す

開始キーを押すと予約タイマーがスタートします。スタート後予約時間と調理時間が交互に表示され、1分単位で時間がカウントダウンします。

5 予約設定時間に加熱開始

自動的にタイマーが終了すると圧力調理に切り替わります。黒豆の場合、デジタル表示は0020に変わり、1分単位でカウントダウンします。

黒豆の場合

P14の「圧力調理のしかた」④～⑤の要領で、自動的に調理が進む。

④ 加熱調理が進むとフロートが上がる

⑤ 圧力調理が始まる

6 設定時間が終了したら

設定時間が終了したらブザーが5回鳴り、表示画面が00:00に変わる。「圧力」表示が「保温」に変わり、自動的に保温を開始する。

「保温」表示になった後、1分単位で保温時間を表示する。(最大10時間まで保温)

P15の「圧力調理のしかた」⑦～⑫の手順でフタを開ける。

- ⑦ 保温経過時間の表示
- ⑧ フロートが下がる
- ⑨ 排気ボタンを押して蒸気を抜く
- ⑩ 取消キーを押す
- ⑪ おもりを外して、復帰ボタンを押す
- ⑫ フタを開ける

8 フタを開け、蒸しすを外す

圧力調理が終わると、自動的に保温になる。長時間の保温はお控えください。本体から内がまを外す時は、ミトンなどを使用してください。

注意 内がまは熱いので、ミトンなどをご使用ください。

使うたびにお手入れ！



注意

電源プラグを抜き、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。

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ている場合がありますので、付属の掃除ピンで異物を取り除いてください。
※中のシリコンは傷付けないでください。

ノズル・ノズルキャップ

掃除ピンで異物を取り除く

ノズルやノズルキャップに料理カスが詰まっている場合がありますので、ご使用後は毎回、付属の掃除ピンで異物を取り除いてください。
※ノズルキャップは取り外して洗浄してください。

パッキン

台所用中性洗剤で洗う

取り外してお湯に浸けた後、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、加圧調理中に内容物が飛散する恐れがあります。

ロック検知スイッチ (P10)

綿棒などを使用し、ロック検知スイッチの周辺についた汚れを拭き取ってください。

本体

洗わないでください

本体を水に浸けたり、水をかけないでください。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。

熱板

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。

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。

フロート

やわらかいスポンジで洗う

異物がはさまっているときは、やわらかいスポンジで洗って取り除く。異物が取れない時は、裏側からお湯を流しながら、上下にフロートを指で動かして、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

パッキンを取り外し、つけ置きでの丸洗いは避け、台所用中性洗剤をつけたスポンジを使い、プラスチックと金属の間に洗剤が入らないようにしてください。フタ裏側の汚れを落とすから、洗い流してください。

内がま

台所用中性洗剤で洗う

内がまは洗いおけ代わりに使わないでください。コーティング被膜がはかれる原因になります。

水滴受け (本体背面)

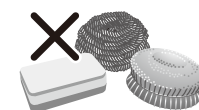
外して中の水を捨て、流水で洗ってください。

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。ホコリがたまると湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。※この製品の電源コードは本体から外せません。

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



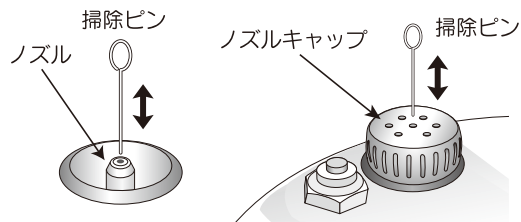
ベンジン・シンナー・磨き粉・除菌アルコール・漂白剤



食器洗い乾燥機・食器乾燥機

ノズル・ノズルキャップのチェック

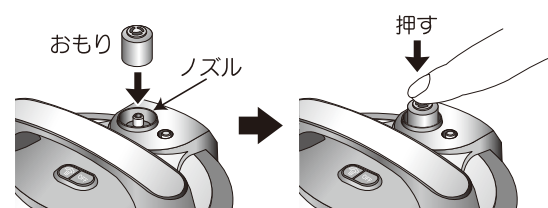
- ▶ ノズルやノズルキャップは毎回付属の掃除ピンで詰まりがないか確認してください。
- ▶ ノズルキャップは確実に取り付けてください。



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、爆発する恐れがあります。

おもりをチェック

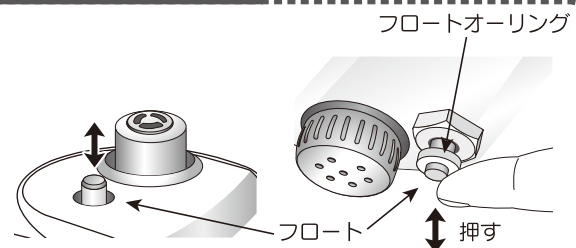
- ▶ おもりはノズルに真っ直ぐ入れ、上から指で押さえつけてセットしてください。



警告 おもりに変形、破損、割れなどの異常がある場合、おもりが正常に作動せず、爆発する恐れがあります。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する。



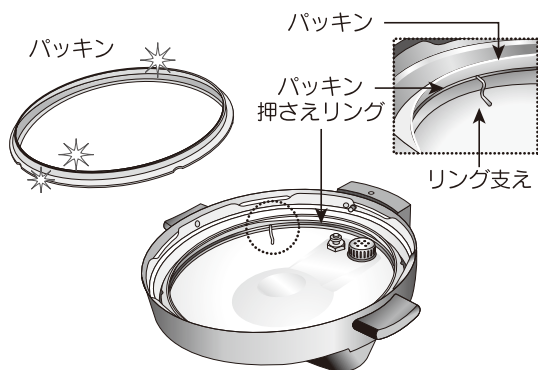
警告 フロートの間に異物が詰まっていたり、オーリングの位置がずれていたり、破損、劣化すると隙間から蒸気が漏れ、圧力が上がりません。そのような場合、P31の弊社【お客様相談室】までお問い合わせください。

パッキンをチェック

- ▶ 清潔なものが正しくセットされていますか?

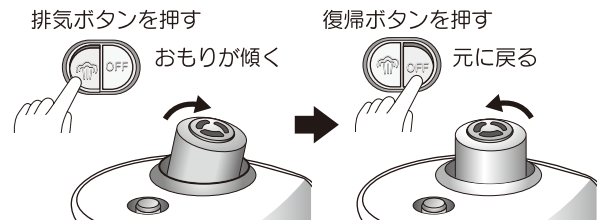
警告 パッキンは柔らかいシリコンゴム製です。着脱する時は無理に引っ張ったり、ドライバーなどで押し込まないでください。破損や変形の原因になります。パッキンに傷、ヒビ、割れが発生したり、弾力が無くなったら使用を止め、交換してください。そのまま使用を続けると、パッキンが切れて、内容物が飛散したり、やけどやけがの原因になります。

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に、1年に1回は、新しいものと交換してください。



排気ボタン・復帰ボタンのチェック

- ▶ 排気ボタンを指で押すと、おもりが傾きますか? その後、復帰ボタンを押すとおもりが、真っ直ぐ元の位置に戻りますか?



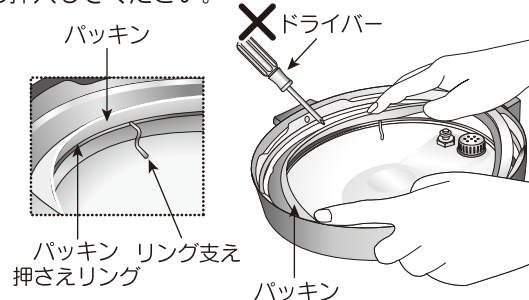
警告 ボタンやノズルにゴミなどが詰まっていると、正常に動作しません。おもりが正常に作動せず、爆発する恐れがあります。

1. 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、ドライバー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。

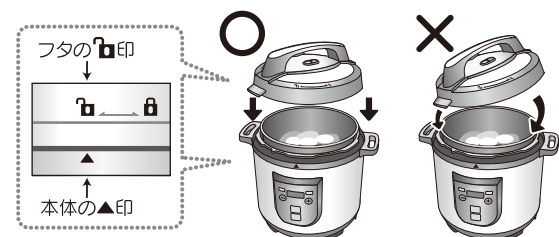
注意 圧力鍋のパッキンは消耗品です。安全にご使用いただくために、1年に1回は新しいものと交換してください。



2. 内がまをセットし、フタをかぶせる

- ▶ 本体に内がまをセットする
フタのロック解除印と本体の▲印を合わせ、フタを垂直に置く。

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。変形や故障の原因になります。

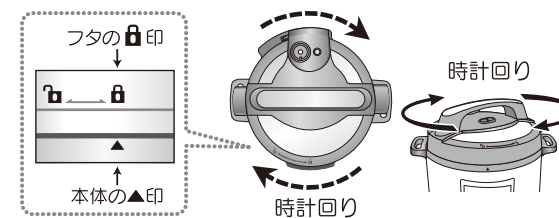


3. フタを回す

- ▶ フタを閉める前に再確認してください!

- ▶ フタが斜めになったり、本体に正常に乗せられていますか?
フタを時計回りの方向に止まるまで回し、フタのロック印と本体の▲印が合う位置までフタを回す。

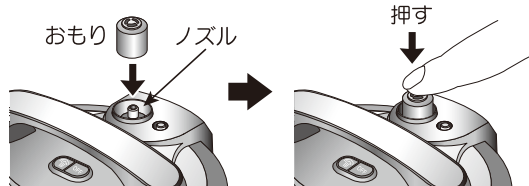
警告 フタをしっかり閉めずに加熱すると、蒸気や水分が漏れ故障の原因になります。



4. おもりを取り付ける

- ▶ おもりはノズルに真っ直ぐ入れ、上から指で押さえつけてセットしてください。

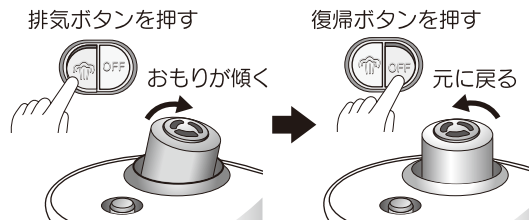
警告 おもりに変形、破損、割れなどの異常がある場合、おもりが正常に作動せず、爆発する恐れがあります。使用しないでください。



5. 排気ボタン・復帰ボタンのチェック

- ▶ 排気ボタンを指で押すと、おもりが傾きますか? その後、復帰ボタンを押すとおもりが、真っ直ぐ元の位置に戻りますか?
- ▶ 復帰ボタンを指で押して、おもりが真っ直ぐの状態で使用してください。

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、爆発する恐れがあります。

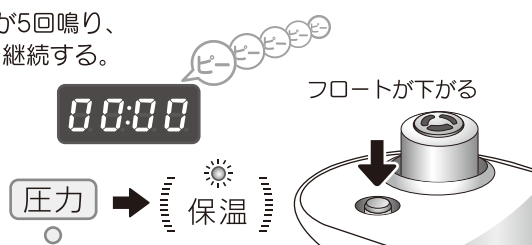


電気圧力鍋の使い方 フタを開ける

1. 圧力が下がったことを確認

- ▶ 設定時間が終了したら(デジタル表示が00:00)、ブザーが5回鳴り、「圧力」表示が「保温」に変わり、自動的に約70℃で保温を継続する。
- ▶ 約30分～60分程度でフロートが下がる。

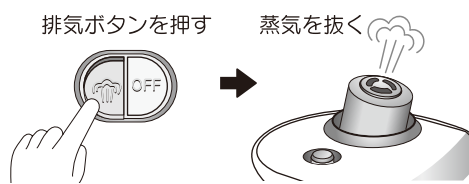
警告 圧力が残っているためフロートが下がるまで、おもりやフタにふれないでください。フロートが上がっている状態で、無理にフタを開けようとししないでください。フタが飛んだり、高温の内容物が噴出して、やけどをする可能性があります、非常に危険です。



2. 排気ボタンを押して圧力を抜く

- ▶ フタを開ける前には排気ボタンを押して、完全に蒸気を抜く。

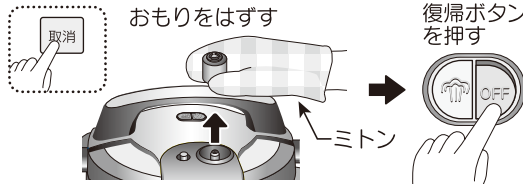
警告 おもりの穴や周辺から、圧力と一緒に蒸気が噴出することがありますので、顔などを近づけないでください。やけどの恐れがあります。



3. 取消キーを押しておもりを外す

- ▶ 完全に蒸気が抜けたことを確認したら、取消キーを押してミトンなどはめてからおもりを外し、復帰ボタンを押す。

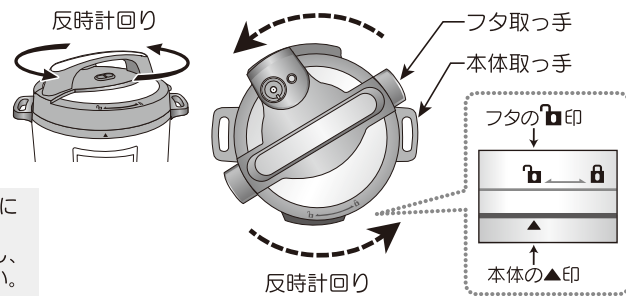
警告 圧力が残っている時におもりを外すと、煮汁などが噴き出し、やけどの恐れがあります。



4. フタを回す(フタを開ける)

- ①必ずフロートが下がっていることを確認して、本体取っ手とフタ取っ手をしっかり持ち、反時計回りにフタを回す。
- ②フタのロック解除印と本体の▲印が合う位置まで、フタを回転させる。

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キーが押されていることを確認し、しばらく放置してから、もう一度フタを開けてください。

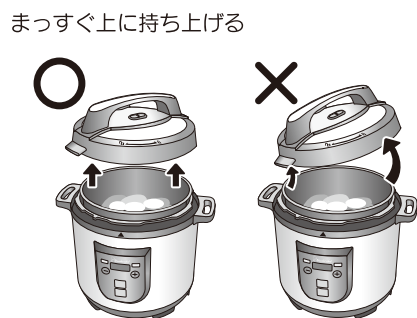


5. フタを外す

- ▶ フタをまっすぐ上に持ち上げて外す。

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恐れがあります。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、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。

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がる蒸気で、やけどをしないよう注意してください。



電気圧力鍋で作る レシピ

- Wonder chef
- P23 ■ ビーフシチュー
 - P24 ■ 豚の角煮
 - P24 ■ いわしの辛煮
 - P24 ■ いわしのしょうが煮
 - P25 ■ おでん
 - P25 ■ 黒豆

調理量が増えても調理時間・蒸らし時間は変わりません。なお、レシピは参考です。お客様ご自身でアレンジしてください。



※よく使われる材料を調理するのに必要な(水分量)・(加圧時間)・(蒸らし時間)を表にした【材料別参考加圧時間早見表】(P26～27)を参考に、お好みに合わせた自分なりのレシピを作ってみてください。

ビーフシチュー



■材料(4人分)

- | | |
|--------------------------|--------|
| 牛肉(バラ肉やスネ肉)..... | 約500g |
| A 塩、こしょう、パプリカ、小麦粉 | |
| サラダ油..... | 大さじ1～2 |
| 玉ねぎ..... | 1個 |
| にんにく..... | 1片 |
| バター..... | 大さじ1 |
| 小麦粉..... | 大さじ2 |
| 赤ワイン..... | 1/3カップ |
| B 水..... | 3カップ |
| 固形ブイヨンスープの素..... | 2個 |
| トマトピューレ..... | 1/3カップ |
| ローリエ..... | 1枚 |
| ペコロス(小玉ねぎ3～4cm大)..... | 200g |
| じゃがいも..... | 中2～3個 |
| にんじん..... | 小1本 |
| マッシュルーム..... | 1パック |
| セロリ、アスパラガス、グリーンピース等..... | 適量 |
| バター..... | 大さじ1 |
| C デミグラスソース..... | 1/3カップ |
| ケチャップ..... | 大さじ2 |
| 塩..... | 小さじ1 |
| こしょう..... | 少々 |
| 砂糖..... | お好みで |

Cooking Time
10分
+
3分
+
追加熱15分

一口メモ

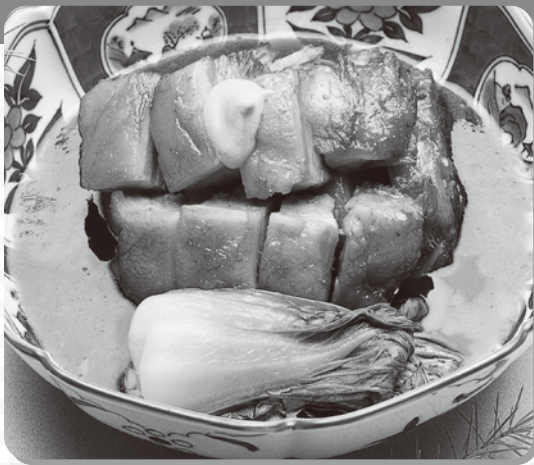
牛肉を炒めてから煮込み、柔らかくしてから野菜と煮込みます。野菜は大きめに切る事と、圧力をかけすぎでつぶさないように注意して煮込みます。野菜と仕上げの調味料Cを加えて、フタを取って様子を見ながら煮込むのも良いでしょう。また、シチューなどトロみをしっかりつけて煮込む調理は、圧力フタを使用せず、追加熱でトロみをつけるようにしましょう。

Wonder chef
インターネットホームページでは
電気圧力鍋8.0ℓ専用の8～10人分の
レシピが多数掲載されています。
(下記QRコードよりご覧ください。)
<http://www.wonderchef.jp/recipes/denki/index.html>



QRコードは
(株)デンソー
ウェアの
登録商標です。

注意 「追加熱調理」をする時は、圧力フタを使用しないでください。



豚の角煮

■材料 (4人分)

- 豚バラ肉(かたまり).....800g
 - チンゲン菜.....2株
 - 白ねぎ.....10cm
 - しょうが薄切り.....2~3枚
 - ねぎがらし.....適量
- A
- 濃口しょうゆ.....1/2カップ
 - 酒.....1と1/2カップ
 - みりん.....1/2カップ
 - 黒砂糖(又は砂糖).....1/4カップ
 - 茹で汁.....1カップ
 - しょうが薄切り.....1片分

Cooking Time

16分
+
10分
+
追加熱5分

■作り方

- ①内がまに豚肉を半分に入れて、白ねぎ・しょうがも入れて、肉が浸かる程度の水(分量外)を加え、フタをする。
- ②圧力調理キーを押し、時間を16分にセットして開始キーを押す。
- ③終了の合図がなり、圧力が下がっていることを確認し、取消キーを押してフタを開け、茹で汁を1カップ分と豚肉を取り出し、残りを捨てる。
- ④豚肉を4cm角に切り、再度内がまに肉を戻してAを加え、落とし蓋(ステンレス製の蒸し板など)をのせてフタをする。
- ⑤圧力調理キーを押し、時間を10分にセットして、開始キーを押す。
- ⑥終了の合図がなり、圧力が下がっていることを確認し、取消キーを押してフタを開け、落とし蓋を取り出す。
- ⑦追加熱キーを押し、時間を5分にセットし、開始キーを押して材料の様子を見ながら、つやが出るまで煮詰める。
- ⑧茹でたチンゲン菜と共に器に盛り、煮汁を茶こしでこしてかけ、お好みでねぎがらしを添える。

一口メモ

豚を茹でる際には、おからを加えたり、米のとぎ汁で茹でると脂がとれてさっぱり仕上がりますが、よく洗ってそれぞれの臭みを抜かなければなりません。今回は、ゆで汁もスープ等に利用出来、肉もすぐに使えるよう水で茹でました。また、煮込むと肉はかなり小さくなり、煮詰めすぎると固くなりますので、様子を見ながら仕上げてください。



おでん

■材料 (4人分)

- 牛すじ肉.....200g
 - ローリエ.....1枚
 - しょうが薄切り.....1片分
 - こんにゃく.....1枚
 - 大根(太すぎないもの).....400g
 - じゃがいも.....100g程度のものを4個
 - <新じゃがやメークイン>
 - ごぼう天.....2本
 - 平天.....2枚
 - ちくわ.....2本
 - ゆで卵.....4個
 - もち巾着.....4個
- A
- だし.....5~6カップ
 - チキンスープの素.....1個
 - みりん.....1/2カップ
 - しょうゆ・淡口・濃口合わせて1/2カップ

Cooking Time

8分
+
追加熱10分
+
10分
+
お好みで追加熱で煮つめる

■作り方

- ①牛すじ肉は内がまに入れ、水をひたる位(分量外)加えてローリエとしょうがを入れてフタをする。
- ②圧力調理キーを押し、時間を8分にセットして、開始キーを押す。
- ③冷めるまでおき、洗って一口大に切り、串に刺す。
- ④こんにゃくは箸でいっぱい穴を開け、塩もみして水洗い後、8切れに切る。
- ⑤大根は皮をむいて2cm厚に切り、じゃがいもは皮をむき丸ごと、ごぼう天、ちくわは斜め半分に切り、ゆで卵は殻をむいておく。
- ⑥洗った内がまにAを合わせ、牛すじ、こんにゃく、ゆで卵、大根を入れて追加熱キーを押し、時間を10分にセットして、開始キーを押す。煮立ったらあくを取り除き、取消キーを押してフタをする。
- ⑦圧力調理キーを押し、時間を10分にセットして、開始キーを押す。
- ⑧終了の合図がなったら、そのまま30分程おいて、圧力が下がっていることを確認してフタを開け、もち巾着を入れて、再度追加熱キーを押し、時間を好みの時間にセットして、開始キーを押して煮詰める。

一口メモ

材料は大きく切り、たっぷりの煮汁であくをしっかり取ってから煮込むこと。そして一度冷めるまでおいてから、あたため直しをすると味がよくなじみます。



いわしの辛煮・いわしのしょうが煮

<いわしの辛煮>

Cooking Time

35分+追加熱10分

■材料 (4人分)

- いわし.....8尾(約500g)
 - しょうが(千切り).....10g
 - 赤唐辛子.....約2本
 - 梅干し.....大2個
 - 昆布.....約5cm
- A
- 酢.....大さじ2
 - 濃口しょうゆ.....1/3カップ
 - 酒.....1/2カップ

■作り方

- ①いわしはうろこと頭と内臓を取り、水洗いして2cmの筒切りにする。
- ②内がまに4箇所穴を開けたアルミホイルを敷き、昆布を置いて①を並べるように入れ、千切りしょうが、種を取った赤唐辛子、梅干しを散らすようにのせAを加え、フタをする。
- ③圧力調理キーを押し、時間を35分にセットして、開始キーを押す。
- ④終了の合図がなり、圧力が下がっていることを確認し、取消キーを押してフタを開ける。
- ⑤お好みで、追加熱キーを押して、時間を10分にセットし、開始キーを押して煮詰める。

<いわしのしょうが煮>

Cooking Time

35分+追加熱10分

■材料 (4人分)

- いわし.....8尾(約500g)
- 水.....約1カップ
- 濃口しょうゆ.....大さじ3
- 酒.....大さじ3
- みりん.....大さじ3
- 砂糖.....少々
- しょうが(千切り).....10g

■作り方

- ①いわしはうろこと頭と内臓を取り、水洗いして大きいものは半分に切る。
- ②内がまに4箇所穴を開けたアルミホイルを敷き、Aを加えて千切りしょうがを散らして、フタをする。
- ③圧力調理キーを押し、時間を35分にセットして、開始キーを押す。
- ④終了の合図がなり、圧力が下がっていることを確認し、取消キーを押してフタを開ける。
- ⑤お好みで、追加熱キーを押して、時間を10分にセットし、開始キーを押して煮詰める。

一口メモ

※アルミホイルを敷くと煮汁が少なめでも煮崩れにくく皮が破れるのも防ぐことができます。落とし蓋をすると、味が全体によくなじみます。小さいいわしは、丸ごと使っても良いでしょう。※魚の大きさによっては、骨までやわらかくならないことがあります。骨までやわらかくしたいときは、再度圧力調理キーを押して、時間を10分程度にセットして再加圧してください。



黒豆

■材料 (4人分)

- 黒豆.....4カップ
- 40℃の湯.....10カップ
- 砂糖.....320g
- 濃口醤油.....80cc
- 塩.....大さじ1弱
- 古釘.....3~4本

Cooking Time

20分
+
追加熱15分

■作り方

- ①Aを内がまに入れ、砂糖が溶ければ黒豆を洗って入れ、一晩おく。
 - ②古釘は熱湯をかけてからガーゼなどで包み、内がまに入れる。その上にステンレス製の落とし蓋を入れフタをする。
 - ③圧力調理キーを押し、時間を20分にセットし、開始キーを押す。
 - ④終了の合図がなり、圧力が下がっていることを確認し、取消キーを押してフタを開け、落とし蓋と釘を取り出す。
 - ⑤追加熱キーを押し、時間を15分にセットして、開始キーを押して煮詰める。
- ※黒豆の追加熱の際は、圧力フタやガラス蓋は使用しないでください。吹きこぼれの原因になります。

一口メモ

※豆と調味料の割合が決まっている為、しわがよらずやわらかく仕上がります。常に煮汁に浸しておくと、かたくなりません。汁が少なくなれば湯を足して調節してください。炊き上がり後も、煮汁につけておくと更に味がよくなじみます。

※豆は新しい、古いの違いでやわらかさが変わります。一度圧力をかけて沸騰させ、火を止めた後、様子を見ながらフタを取って煮る工程をおすすめします。また、やわらかすぎた時は豆をひきあげ、汁のみ煮詰めてから豆をもどして味をなじませると良いでしょう。

材料別参考加圧時間早見表

◎よく使われる材料を調理するのに必要な【水分量】・【加圧時間】・【蒸らし時間】を表にしました。
 ◎材料の品種、旬か否か、水分量などによって出来上がりが多少違うので、これを目安に、お好みに合わせた自分なりのレシピを作ってみましょう。

| | 材 料 | 調理法 | 分 量 | 大きさ・形 | 水分量 | 加圧時間 | 備 考 |
|---|-----------|-----|------------|--------------------------------------|--------------|--------|--------------------------------------------------------|
| 肉 | 豚 も も 肉 | 茹でる | 600g | 300gのかたまり2つ | 400ml | 15分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | 豚 バ ラ 肉 | 茹でる | 600g | 4cm角 | 650ml | 24分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | 豚 バ ラ 肉 | 茹でる | 800g | 1.5cm幅 | 400ml | 12分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | 豚 ロ ー ス 肉 | 蒸 す | 250g | しょうが焼用スライス | 鍋底から2cm | 6分 | ※別売の蒸しす使用 蒸しすを置いた上に材料をおく フロートがおりるまで自然放置 |
| | ス ペ ア リ ブ | 茹でる | 700g | 食べやすい大きさ | 材料のひたひた量 | 18分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | 鶏 肉 | 茹でる | 1羽丸ごと | 内臓を取り出して1~1.5kg | 800~1200ml | 60~90分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | 鶏 も も 肉 | 茹でる | 700g | 大きめの一口 | 400ml | 1分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | 鶏 む ね 肉 | 蒸 す | 300g | かたまり | 鍋底から2cm | 3分 | ※別売の蒸しす使用 蒸しすを置いた上に材料をおく フロートがおりるまで自然放置 |
| | 骨付き鶏もも肉 | 茹でる | 4本 | | 400ml | 6分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | 牛 す じ 肉 | 茹でる | 400g | 食べやすい大きさ | 300ml | 15分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | 牛 す ね 肉 | 茹でる | 700g | 6cm角 | 450ml | 20分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | 牛 タ ン 肉 | 茹でる | 500g | 10cmくらいの径で、1.5cm幅の輪切り | 400ml | 30分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | 鶏 手 羽 元 肉 | 茹でる | 12本 | | 450ml | 3分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | 鶏 レ バ ー | 茹でる | 400g | 食べやすい大きさ | 400ml | 2分 | 5分蒸らしたら排気ボタンを押して、強制排気する |
| 魚 | さ ん ま | 茹でる | 4尾 | うろこ・頭・腹を取って半分に切る | 400ml | 35分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | 真 い わ し | 茹でる | 6尾 | 1尾20cmくらいのものを使用 うろこ・頭・腹を取って4等分に切る | 200ml | 35分 | 鍋底にアルミホイルを敷くと煮崩れしにくく、いわしの皮が破れにくい フロートがおりるまで自然放置 |
| | あ じ | 茹でる | 5尾 | 1尾20cmくらいのものを使用 頭・腹・ぜいごを取る | 350ml | 18分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | 鯛 | 茹でる | 頭とかま1尾分 | うろこ・えらを取って縦半分に切る | 材料の8分目くらいの高さ | 1分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | 白 身 魚 | 蒸 す | 切り身4切れ | | 鍋底から2cm | 2分 | ※別売の蒸しす使用 蒸しすを置いた上に材料をおく フロートがおりるまで自然放置 |
| | さ ば | 茹でる | 1尾 | 頭・腹・尾を取って3等分の筒切り | 180ml | 3分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | さ ば | 茹でる | 切り身4切れ | | 300ml | 2分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | い さ き | 茹でる | 2尾 | 1尾20cmくらいのものを使用。 | 300ml | 6分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | い か | 茹でる | 2杯 | わたを取って1cm幅の輪切り | 120ml | 1分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | か き | 蒸 す | 150g(6~7粒) | | 鍋底から2cm | 2分 | ※別売の蒸しす使用 蒸しすを置いた上に材料をおく フロートがおりるまで自然放置 |
| | た こ | 茹でる | 500g | 大きめの乱切り | 350ml | 3分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | え び | 蒸 す | 有頭えび10尾 | 1尾15cmくらいのものを使用。 背わたを取る | 鍋底から2cm | 2分 | ※別売の蒸しす使用 蒸しすを置いた上に材料をおく 5分蒸らしたら排気ボタンを押して、強制排気する |
| | あ さ り | 茹でる | 300g | 砂抜きしておく | 材料がかぶるくらい | 2分 | 3分蒸らしたら、排気ボタンを押して、強制排気する |

材料別参考加圧時間早見表

| | 材 料 | 調理法 | 分 量 | 大きさ・形 | 水分量 | 加圧時間 | 備 考 |
|---------|-----------|---------|----------------------|----------------|-----------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 豆 | 大 豆 | 茹でる | 200g | | 800ml | 3分 | フタをして熱湯に浸し2時間おく フロートがおりるまで自然放置 |
| | 大 豆 | 蒸 す | 200g | | 鍋底から2cm | 10分 | ※別売蒸しす使用 水で一晩または熱湯に2時間浸けた豆を蒸しすの上に広げて蒸らす その際落とし蓋をし、豆の皮がフタにつぎにくくなるようにする |
| | 黒 豆 | 茹でる | 200g | | 700ml | 下茹で3分 + 仕上げ3分 | 下茹で前、フタをして熱湯に浸けて2時間おく フロートがおりるまで自然放置 |
| | 小 豆 | 茹でる | 170g(1カップ) | | 600ml | 下茹で15分 + 仕上げ9分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | 白 花 豆 | 茹でる | 200g | | 800ml | 下茹で12分 + 仕上げ2分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | 野 菜 | か ぼ ち ゃ | 茹でる | 400g | 4cm角 | 300ml | 1~2分 |
| か ぼ ち ゃ | | 蒸 す | 1/8個 | | 鍋底から2cm | 6分 | ※別売蒸しす使用 蒸しすをおいた上に材料をおく フロートがおりるまで自然放置 |
| 白 菜 | | 茹でる | 600g | 3cm角 | 材料のひたひたの量 | 1~2分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| キ ャ ベ ッ | | 茹でる | 500g | 短冊切り | 300ml | 1~2分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| に ん じ ん | | 茹でる | 500g | 2cm厚の輪切り | 材料がかぶるくらい | 3分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| に ん じ ん | | 茹でる | 1本 | 大きめの乱切り | 300ml | 1~2分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| に ん じ ん | | 蒸 す | 2本 | 縦半分に切る | 鍋底から2cm | 6分 | ※別売蒸しす使用 蒸しすをおいた上に材料をおく フロートがおりるまで自然放置 |
| ご ぼ う | | 茹でる | 1本 | 大きめの乱切り | 200ml | 1~2分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| ご ぼ う | | 茹でる | 2本 | 4cm長 | 120ml | 1~2分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| な す | | 茹でる | 4本 | 大きめの乱切り | 300ml | 1~2分 | 圧力調理終了後、30秒蒸らしたら排気ボタンを押して、強制排気する |
| 大 根 | | 茹でる | 1/2本 | 3cm幅の輪切り | 材料のひたひたの量 | 15分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| 大 根 | | 茹でる | 300g | 1cm幅のいちょう切り | 250ml | 1~2分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| れ ん こん | | 茹でる | 300g | 3mm幅の薄切り | 500ml | 1~2分 | 圧力調理終了後、3分蒸らしたら排気ボタンを押して、強制排気する |
| れ ん こん | | 茹でる | 200g(1節) | 大きめの乱切り | 400ml | 1~2分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| とうもろこし | 蒸 す | 1本 | 半分~1/3に切る | 鍋底から2cm | 5分 | ※別売蒸しす使用 蒸しすをおいた上に材料をおく フロートがおりるまで自然放置 | |
| く り | 茹でる | 500g | 殻付き | 材料のひたひたの量 | 5分 | フロートがおりるまで自然放置 | |
| く り | 蒸 す | 500g | 殻付き | 鍋底から2cm | 10分 | ※別売蒸しす使用 蒸しすをおいた上に材料をおく フロートがおりるまで自然放置 | |
| た け の こ | 茹でる | 1000g | 外側の皮を2~3枚むき、穂先を5cm切る | 最高水位線まで | 40分 | フロートがおりるまで自然放置 | |
| い も | さ つ ま い も | 茹でる | 500g | 2cm厚の輪切り | 350ml | 1分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | さ つ ま い も | 蒸 す | 2本 | 斜め半分に切る | 鍋底から2cm | 8~10分 | ※別売蒸しす使用 蒸しすをおいた上に材料をおく フロートがおりるまで自然放置 |
| | 里 い も | 茹でる | 320g | 一口大 | 300ml | 3分 | 圧力調理終了後、1分蒸らしたら排気ボタンを押して、強制排気する |
| | じゃがいも | 茹でる | 4個 | 半分に切る | 材料の半分の高さ | 3分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| 海 藻 | 昆 布 | 茹でる | 乾燥の状態15g | 水に浸けて戻し、細切りにする | 150ml | 3分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | ひ じ き | 茹でる | 乾燥の状態50g | 水に浸けて戻す | 200ml | 1~2分 | フロートがおりるまで自然放置 |
| | 切 り 昆 布 | 茹でる | 乾燥の状態50g | 水に浸けて戻す | 200ml | 1~2分 | フロートがおりるまで自然放置 |

故障かな？と思ったら

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、お買上の販売店、又はP31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、フタ・おもり・パッキン・内がまは、ご使用にともない傷んでくる場合があります。



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、ピー音がします。 | 3 |
| | 保温状態になっていませんか。 | 取消キーを押し、保温を取り消してから操作してください。 | 11 |
| 開始キーを押しても、調理時間が動かない(圧力調理) | 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 |
| ＋・－の加熱調理時間の調整ができない | ピー音がなり加熱を開始してから、＋・－で時間調整をしていませんか。 | 調理時間の調整は、各メニューキーを押した後、30秒以内に＋・－でセットしてください。 | 14 |
| 調理中・保温中に音がする | 「シュッ、シュッ」という音がする。(圧力調理のみ) | 蒸気音です。故障ではありません。 | 14 |
| | 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、P31の弊社【お客様相談室】にご相談ください。 | 31 |
| 鍋、フタのパッキンから蒸気がもれる(圧力調理) | 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。 | 21 |
| | 鍋やフタに異物や水滴が付いていませんか | 異物を取り除き、水滴を拭き取ってください。 | 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、P31の弊社【お客様相談室】にご相談ください。 | 31 |
| | 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、P31の弊社【お客様相談室】にご相談ください。P31のQRコードからオンラインストアにて、パッキンのご購入も可能です。 | 31 |
| おもりやフタと鍋の間から煮汁・蒸気が噴き出す(圧力調理) | フタが確実に閉まっていますか。 | 本体の▲印と、フタの🔒印が合う位置(フタを時計回りに回転させて止まる位置)までしっかりと確実に閉めてください。 | 21 |
| | 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。 | 13 |
| | 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。 | 13 |
| | 圧力がかかっている時に急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 |
| | 排気ボタンが押されたままになっていませんか。 | 圧力調理の時は、復帰ボタンが押されていて、おもりが水平になっていることを確認してください。 | 13 |
| おもりやフロートの通気孔から2～3分間蒸気が漏れる(圧力調理) | 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分間蒸気が漏れることがありますが、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(圧力調理) | フタ・おもりは正しく確実にセットされていますか。 | フタ・おもりを正しく確実にセットしてください。それでも強く噴き出す時は、取消キーを押し、コンセントを抜き、お買い上げ販売店又は、P31の弊社【お客様相談室】にご相談ください。 | 21 |

故障かな？と思ったら

| 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。 | P23～25の「レシピ」もしくは、P26～27の「材料別参考加圧時間早見表」をご参照ください。 | — | |
| | 調理を間違っていないですか。 | 圧力調理・追加熱調理・スロークッカー調理が選択できます。料理にあった調理法を選択してください。 | 13～17 | |
| | 内がまが本体に正しくセットされていますか。 | 内がまは本体に正しくセットしてください。 | 13 | |
| | 調理を間違っていないですか。(圧力調理) | P23～25の「レシピ」もしくは、P26～27の「材料別参考加圧時間早見表」をご参照ください。 | — | |
| | 砂糖などの調味料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。 | 13 | |
| | 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 | |
| 樹脂などのおいがする | 使い始めたばかりではありませんか。 | ご使用とともに、においは少なくなります。 | 6 | |
| | プラスチック部分に線状や波状の箇所がある | これは樹脂成型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 | 10時間以上、保温を続けていませんか。 | 保温時間が10時間以上超えると、表示が「0000」になり自動的に保温を終了します。 | 11 | |
| 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、ご使用を中止し、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。 | 31 | |
| フタは閉まっているのに表示画面がクルクル回ってボタンが押せない | ロック検知スイッチに異物が付いていたり、汚れていたりしませんか。 | 一度電源プラグを抜いて、ロック検知スイッチの周辺を拭いてください。 | 19 | |
| このような表示(エラー表示)が出た場合 | 「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 | 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P31の弊社【お客様相談室】にご相談ください。 | |
| | E2 | センサーショットによる故障 | | |
| | E3 | センサーセンサーの異常音検知 | | |
| E4 | 圧力スイッチの故障 | | | |
| フタを開けるときの注意 | 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。 | フロート部分に調理カスなどの粘着物が付着している場合、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。その後、P19に沿って掃除してください。 | 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。フタの🔒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」キーを押し、しばらく放置した後、P22の手順に沿ってもう一度フタを開けてください。 | 15・22 |
| 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、P31の弊社【お客様相談室】にご相談ください。 | 31 | |
| フタやパッキンが変形・破損している | | | 31 | |
| 上記の原因を取り除いても直らない | | | 31 | |