

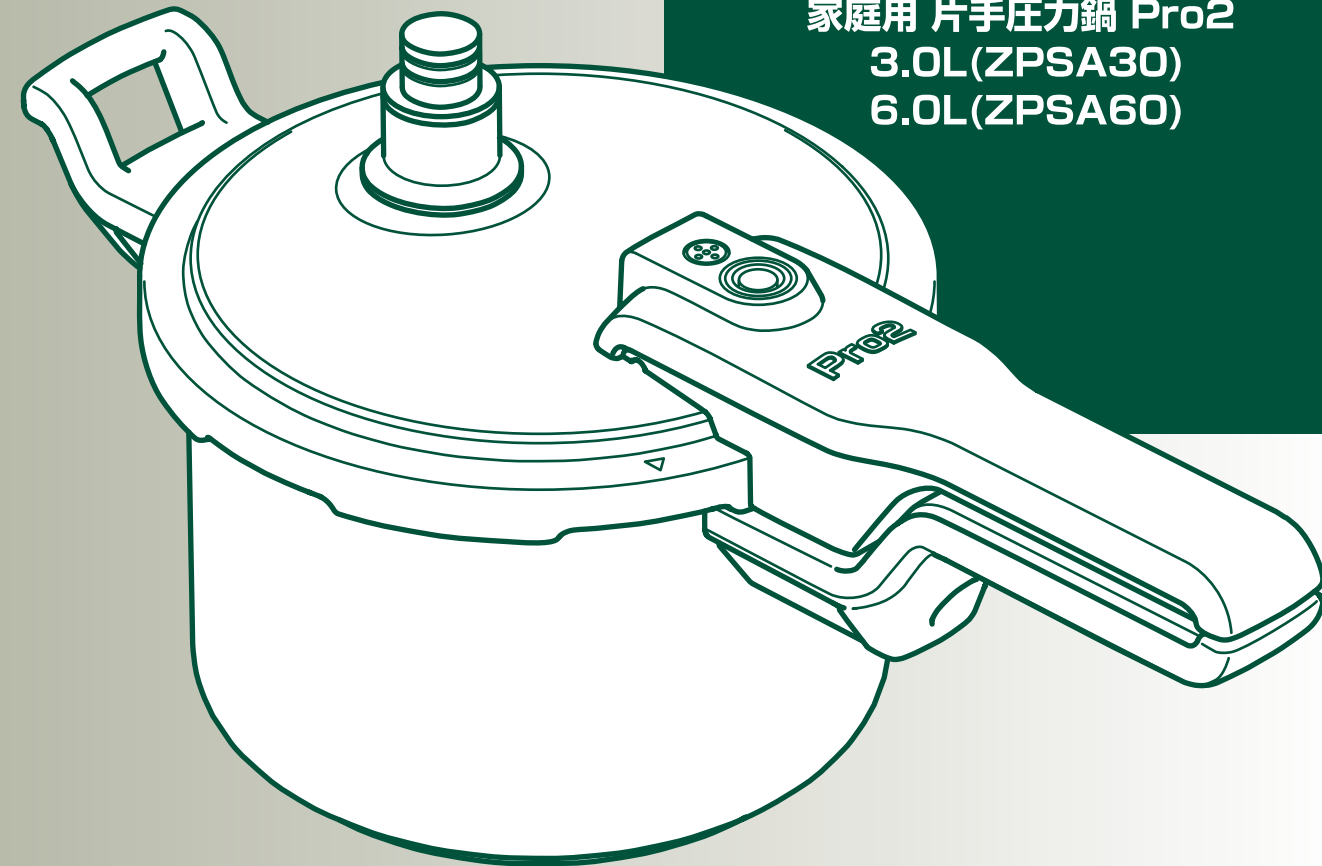
Wonder chef

Pro2

取扱説明書

家庭用 片手圧力鍋 Pro2
3.0L(ZPSA30)
6.0L(ZPSA60)

ご使用になる前に必ずお読みになり、
読んだ後は必ず保管してください。



掃除ピン

Wonder chef

Pro2

家庭用 片手圧力鍋 Pro2
3.0L(ZPSA30)
6.0L(ZPSA60)

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
http://www.wonderchef.jp / web@wonderchef.jp

TEL 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。



この取扱説明書は2022年7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。

この圧力鍋の作動圧力は、
98キロパスカルの高圧タイプです。
調理の際、加圧時間にご注意ください。

<基準認証品>

製品安全協会

JIS 圧力なべ協議会

このマークは、圧力なべ協議会の基準に合格したことを証明する表示です。



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、協会が損害を補償します。「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。



このマークは、製品安全協会が定める、電磁調理器を含む全てのクッキングヒーターに対応する調理器具に付けられる表示マークです。(200Vにも対応)

- 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が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46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、大切に保管してください。

■ 各部の名称	3
■ 安全上のご注意	4~7
■ 圧力鍋の使い方	
ステップ1 ご使用前に毎回チェック	8
ステップ2 フタを閉める	9~10
ステップ3 調理後、フタを開く	11
ステップ4 調理の流れ	12~13
ステップ5 調理後のお手入れ	14
ちょっと便利な使い方	15
■ トラブルと対策	16~20
■ 浜田陽子のおもてなしレシピ	21~41
ビーフカレー / ミネストローネ	22
ビーフシチュー / 豚の角煮	23
ホワイトシチュー / スペアリブの煮込み ハニーマスタード風味	24
鮭と野菜のごまドレ蒸し / いわしの梅干煮	25
さんまごぼうのしょうが煮 / 筑前煮	26
チリマヨ蒸し野菜 / 肉じゃが	27
しいたけの当座煮 / たこのやわらか煮	28
こんにゃくのピリ辛煮 / ひじきの煮物	29
切り干し大根の具だくさん煮 / 五目豆	30
黒豆 / ふうふき大根	31
チキンと彩り野菜のトマト煮 / けんちん汁	32
おでん / かぶのポタージュ	33
茶碗蒸し / 蒸し鶏	34
自家製みそ	35
白米 / 玄米	36
玄米ごはん / もち麦ごはん / 加工玄米	37
玄米粥 / 赤飯	38
野菜おじや	39
丸ごとりんごのコンポート / トマトソース	40
りんごジャム / いちごジャム	41
■ 材料別加圧時間早見表	42~43
■ アフターサービス / オンラインストアについて	44
■ インターネットホームページについて	45
■ 保証書 / 保証内容	46~47



* 部品を紛失された時は、このページの部品名とお手持ちの商品の商品名・製造年月をご確認の上、P44の【お客様相談室】へお問い合わせください。
 * 別の製品の部品の流用は危険ですのでご注意ください。
 * 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。

圧力鍋は加熱して使用する調理器具です。使用中は内部が極めて**高温・高圧**になります。取り扱いを誤るとお使いになる人や他人へのやけどなどの傷害、財産への損傷が生じる危険があります。それらを未然に防止するために、必ずお守り頂くことを次のように説明しています。

表示内容を無視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

この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。



注意

この表示の欄は、「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」内容です。

お守り頂く内容の種類を、次のマークで区分し、説明しています。(下記はマークの一例です。)



禁止

このマークは、してはいいない「禁止」内容です。



強制

このマークは、必ず実行していただく「強制」内容です。

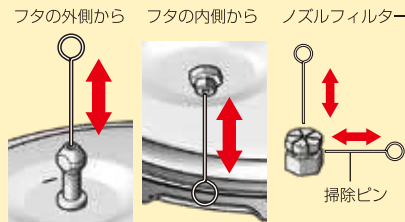


警告



強制

ご使用前に圧力調整装置のノズル及びノズルフィルターが詰まっていないことを確認してください。付属の掃除ピンでノズル及びノズルフィルターの掃除をしてください。ノズル及びノズルフィルターが詰まっていると、調理中に鍋が爆発しけがをする恐れがあり危険です。



強制

調理する際は、**水・食材を合わせて**、鍋の容量の**2/3未**満の量(最大調理量未満)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、粘性の高いジャムなどは、**水・食材を合わせて**、鍋の容量の**1/3未**満の量(豆類最大量未満)で使用してください。この量を超えて調理を行うと、食材がノズルに詰まり、鍋が爆発しけがをする原因となります。



禁止

重曹・タンサン・ふくらし粉・多量の酒・多量の油は使用しないでください。内容物の急激な変化により、ノズルが詰まり、爆発や故障の原因となったり、発火の原因となります。



禁止

カレー・シチューなど、粘性が強く糊状になるものを入れた料理は、**加圧を行わないでください**。ルウは加圧後に入れ、別売りのガラス蓋などを使って調理してください。ルウを入れた状態で加圧すると、ルウがノズルに詰まり、鍋が爆発してけがをする恐れがあり危険です。温め直しの際にも、ガラス蓋などを使用してください。



禁止

空焚きや過剰な火力での加熱は行わないでください。
※空焚きとは、鍋内部の水分が無くなった状態での加熱の事です。火災や商品破損による、思わぬ事故が発生する恐れがあります。



警告



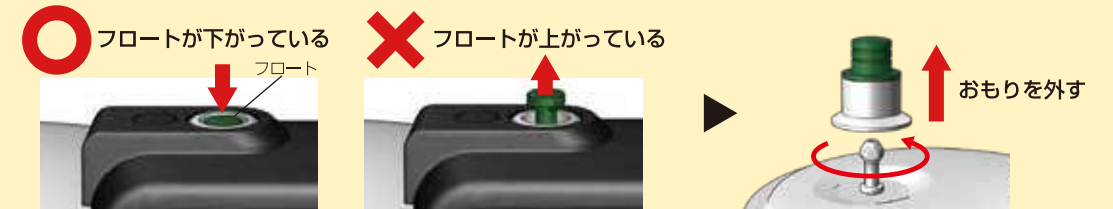
強制

フタを閉める際は、P9～P10の手順に従い、本体取っ手とフタ取っ手が揃う位置までフタをしっかりと閉めてください。きちんとフタが閉まっていない状態で加熱すると、安全装置が正常に働かず、鍋が爆発しけがをする恐れがあります。またスライドが熱で変形し、故障の原因となります。



強制

フタを開ける際は、P11の【調理後、フタを開く】の手順に従って、内圧を下げてからフタを開けてください。フロートが下がっていることを確認し、おもりを外してください。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をしたり、フタが飛んでけがをする恐れがあり、非常に危険です。



強制

やむを得ず、急いでフタを開ける場合は、P15の【急冷】の手順に従ってください。



強制

ご使用前にはP8の【ご使用前に毎回チェック】に従って、各部の点検を行ってください。ご使用後はP14の【調理後のお手入れ】に従って毎回掃除を行ってください。点検、掃除を行わずに使用すると、思わぬ事故が発生する恐れがあります。



強制

毎回ご使用前に、各部のネジ、ナットに緩みがないことを確認してからご使用ください。緩みがある場合は、必ず追い締めをしてから使用してください。取っ手が緩むと、本体の落下によってやけどをしたり、鍋が爆発しけがをする恐れがあります。またノズル・バルブ式安全装置・フロートの緩みは、部品が加圧中に外れて飛び出し、けがをする恐れがあります。



強制

各部に異常が生じた場合は、直ちに使用を止めてください。P16～P20の【トラブルと対策】をお読みいただき、適切な対処を行ってください。異常が生じたままご使用を続けると、思わぬ事故が発生する恐れがあります。



強制

ご使用後はP14の【調理後のお手入れ】に従って、各部の点検と掃除を行ってください。



禁止

フタ取っ手やおもりだけを持って移動しないでください。鍋を移動する際は、必ず、本体取っ手と本体補助取っ手を両手で持って移動してください。



警告



加熱中は鍋に衝撃を与えないでください。また、火を止めた後も、鍋が熱いうちは揺らしたり衝撃を与えたりしないでください。内部の状態が急激に変化し、内容物や蒸気が噴出し、鍋が爆発しけがをする恐れがあります。



不安定な場所や屋外で使用しないでください。鍋の転倒・落下などにより、鍋が爆発しけがをする恐れがあります。



底が著しく変形した鍋や、底が剥離した鍋は使用しないでください。使用中に鍋が転倒し、やけどを負ったり、落下によって鍋が爆発しけがをする恐れがあります。特に IH キッキングヒーターで、底が反ったり変形した鍋を使用されますと、温度センサーが作動せず、発火などの事故が起こる恐れがあります。



紙やアルミホイルなどの薄手の素材で、落とし蓋をして加圧しないでください。落とし蓋を使用する場合は、市販の金属製のものが、付属の蒸しすをご使用ください。落とし蓋に薄手の素材を使用すると、フタの内側に貼り付いて蒸気の流れが止まり、安全装置が正常に作動せず、鍋が爆発する恐れがあります。



他の人に鍋を貸し出す場合は、必ずこの取扱説明書と付属部品を添えてお渡しください。



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。P44のオンラインストアからもご購入できます。



ご使用の際は必ず、付属のおもり・パッキン・ノズルフィルターをご使用ください。紛失・劣化などでご購入の場合は P44 の【お客様相談室】までご連絡ください。P44 のオンラインストアからもご購入できます。他製品のものを使用すると正常に働かず、商品の破損や思わぬ事故が発生する恐れがあります。



子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用しないでください。また、乳幼児の近くや手の届く所で使用しないでください。やけどやけがをする恐れがあります。



圧力がかかっていない状態であっても、鍋が熱いうちは、鍋を揺らしたり、急にかき回したりしないでください。内容物の状態が急激に変化することで**突沸 (P7)**が発生し、やけどやけがをする恐れがあります。



加熱中は鍋の側から離れないでください。



注意



ガスコンロを使用する場合は、**炎が鍋底からはみ出さない**よう、火力を調整して使用してください。鍋がコンロの中心からずれていたり、火力が強すぎると、取っ手やパッキンが焦げ、商品の劣化を早め、思わぬ事故が発生する恐れがあります。



IH キッキングヒーターをご使用の場合は、弱火(300W~500W程度)で約1分程予熱した後、鍋が温まったら**強火(1000W~1500W程度)**にしてください。最初から強火で加熱すると、鍋の変形や剥離、焦げ付きが発生する恐れがあります。



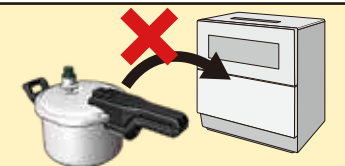
フタを開ける際は、まっすぐ上に持ち上げてください。斜めに持ち上げるとフタが本体に引っかかり、鍋が傾いて内容物がこぼれ、やけどをする恐れがあります。



使用中や使用後に鍋の金属部分に手を触れないでください。やけどをする恐れがありますので、ミトン・鍋つかみなどを使用してください。



食器洗浄機や食器乾燥機は使用しないでください。熱風によって鍋の部品を傷める原因となります。また、洗剤の種類によっては部品を傷めるものがあり、劣化を早める原因となります。



鍋の中に食物を保存しないでください。汚れ・サビや、鍋が傷む原因となります。使用後は調理物を速やかに別の容器に移し、すぐに鍋を洗浄してください。



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、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。



鍋はご使用前に洗ってください。使い始めたばかりの鍋は樹脂・金属のにおいがする場合があります。

突沸について

加熱した液体が沸点(水:100°C)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言います。<独立行政法人 製品評価技術基盤機構のHPより抜粋> IH キッキングヒーターやガスコンロで食品を再加熱するときは火力を弱めにし、ゆっくりよくかき混ぜながら温めてください。強火での急加熱は突沸の原因となります。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。

ステップ 1 ご使用前に毎回チェック

1 パッキンをチェック



表面にヌメリがないか確認してください。毎回、お湯と台所用中性洗剤で洗い、十分にすすぎ水を拭き取ってからご使用ください。ヌメリが残った状態で使用すると、パッキンが滑り出て、蒸気や内容物が噴き出すことがあり、大変危険です。

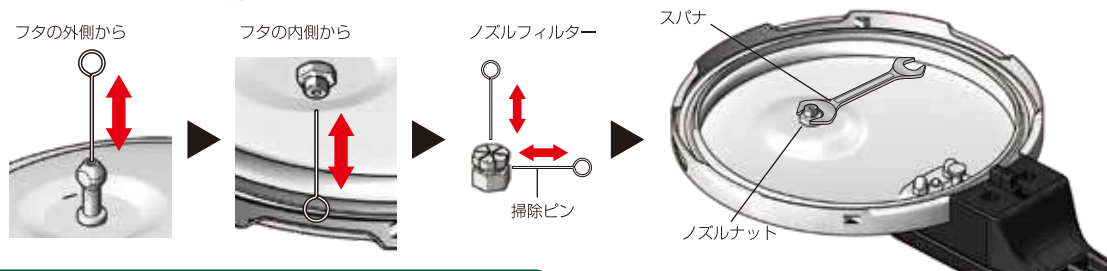


パッキンの弾力が無いものや、傷・ヒビ割れがある場合は使用を止め、新しいものに交換してください。そのまま使用を続けると、パッキンが切れて、内容物が飛散し、やけどをする恐れがあります。圧力鍋のパッキンは、消耗品です。安全にご使用頂くため、1年に1回は新しいものに交換してください。

2 ノズル・ノズルフィルターのチェック



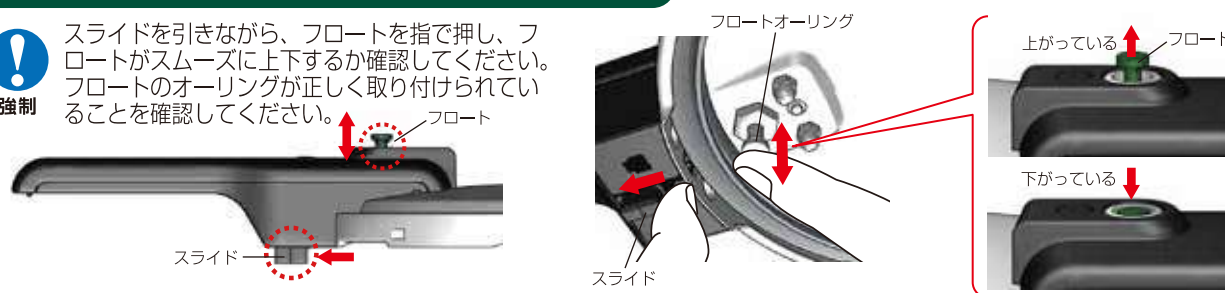
掃除ピンをノズル・ノズルフィルターの穴に差し込み、詰まりがないか確認してください。目詰まりしていると圧力調整装置が正常に作動せず、爆発する恐れがあります。ノズルナットが緩んでいないか、確認してください。緩んでいる場合はスパナなどの工具で追い締めしてください。ノズルフィルターは必ず取り付けてください。



3 フロートをチェック



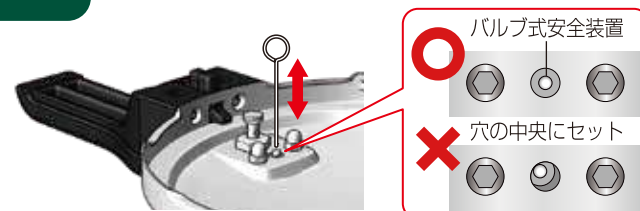
スライドを引きながら、フロートを指で押し、フロートがスムーズに上下するか確認してください。フロートのオーリングが正しく取り付けられていることを確認してください。



4 バルブ式安全装置をチェック



バルブ式安全装置をフタの裏側から掃除ピンなどで押し、スムーズに上下するか確認してください。点検後はバルブ式安全装置を穴の中央にセットしてください。偏っていると蒸気が漏れることがあります。

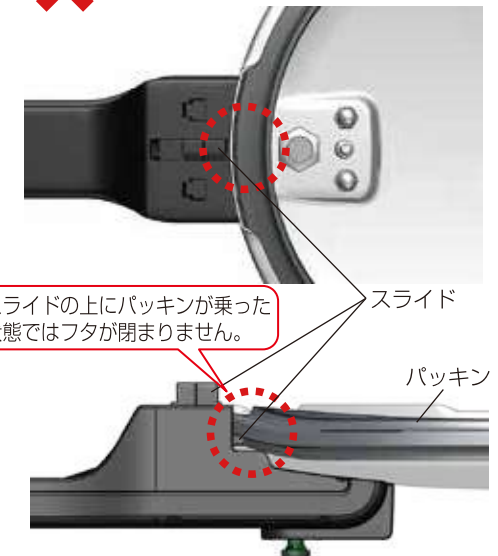
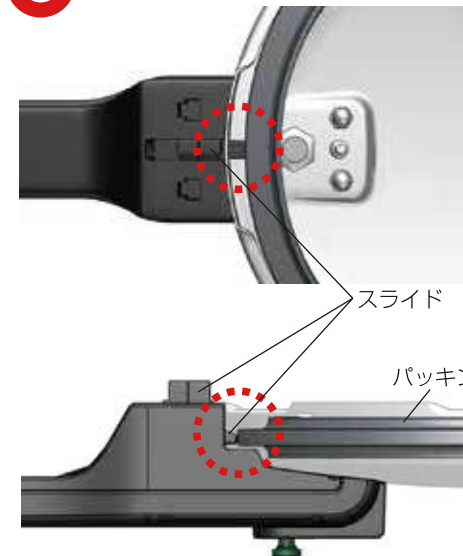


警告 各部品に、変形・破損・分解・割れなどの異常が発生した場合は、直ちに使用を止め、P44の【お客様相談室】までお問い合わせください。そのままご使用を続けると加圧中に部品が破損し、やけどやけがをする恐れがあります。

ステップ 2 フタを閉める

1 パッキンを取り付ける

パッキンは図のように取り付けてください。誤った取り付け方をするとフタが開閉できなくなったり、パッキンが破損することがあります。



必ず付属のパッキンを使用してください。他の製品のものを使用すると正常に働かず、商品の破損や思わぬ事故が発生する恐れがあります。



2 フタをセットする

フタの三角マークと本体取っ手の三角マークを合わせて、本体の上にフタをまっすぐに置いてください。



注意 フタを傾けた状態で閉めると、パッキンが切れたり、フタが開かなくなることがあります。フタが閉まりにくい場合は、一旦フタを本体から外し、最初からやり直してください。無理にフタを閉めるとパッキンが破損したり、フタが開かなくなることがあります。

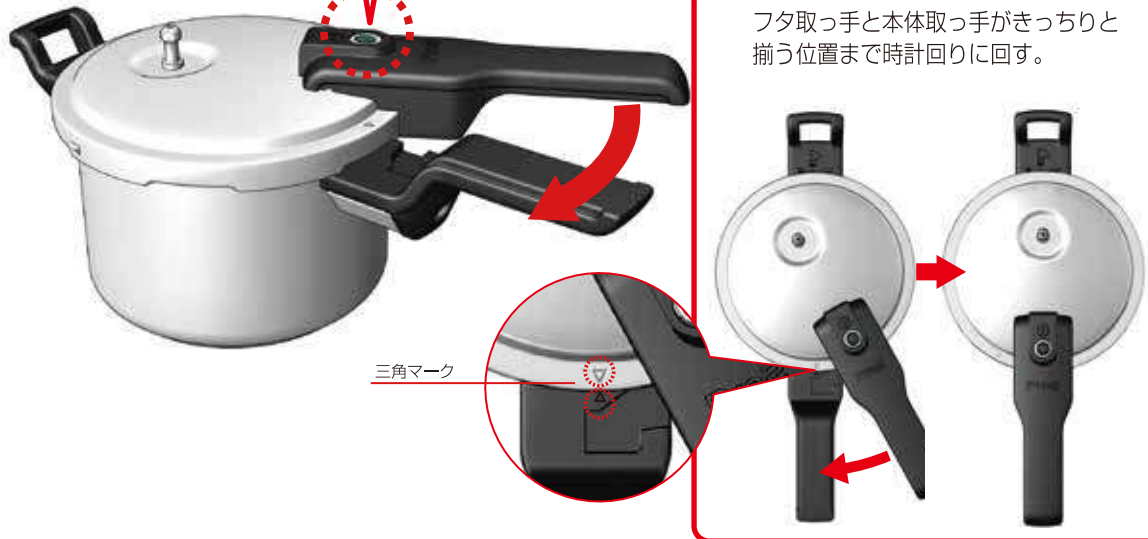
ステップ 2 フタを閉める

3 フタを回す

本体取っ手とフタ取っ手が揃う位置までフタを時計回りに回転させ、フタを閉めてください。
フロートが上がったままではフタが閉まりません。スライドを引き、フロートを下げてください。

フロートが上がったままではフタが閉まりません。

※スライドを引き、フロートを下げてください。



禁止 指定位置までフタを閉めた状態 **以外** で火にかけないでください。
スライドが熱で変形します。
また安全装置が正常に作動せず、事故の原因となります。

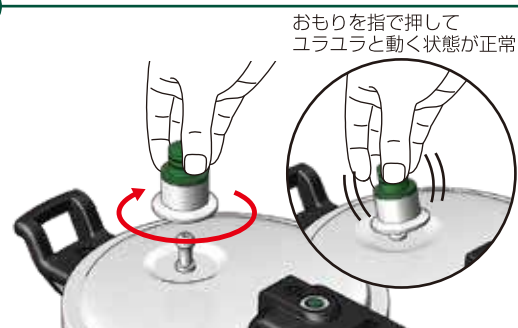


4 おもりを取り付ける

おもりをノズルの上にかぶせ、ストーンと落ちるまで時計回りに回してねじ込みます。
おもりを指で押してユラユラと動く状態が正常です。

注意 おもりのネジが斜めにかかるとうせなくなる場合があります。おもりは水平に取り付けてください。

注意 おもりは分解できる構造になっています。緩んでいる場合は、しっかりと締めなおしてください。

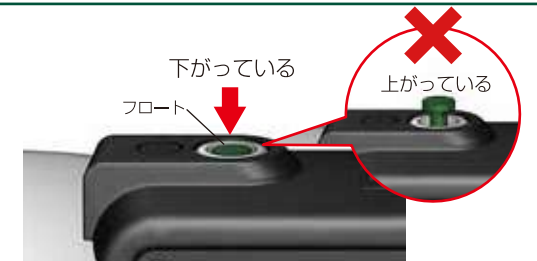


ステップ 3 調理後、フタを開く

1 圧力が下がったことを確認

フロートが下がっていることを確認してください。

禁止 フロートが上がっている状態で、無理にフタを開けないでください。
フタが飛んだり、高温の内容物が噴出して、やけどを負う可能性があり非常に危険です。



2 残った蒸気を抜く

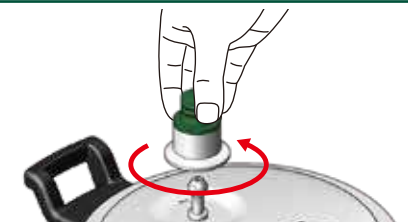
強制 おもりを手前に傾けて、残った蒸気を完全に排出してください。おもりを傾けた時に、プシューと勢いよく蒸気が出続ける場合は、鍋の中に圧力が残っています。おもりを元に戻し、しばらく放置してからもう一度おもりを傾けてください。

注意 おもりの隙間から、勢いよく蒸気が出る場合がありますので、やけどをしないように注意してください。



3 おもりを外す

強制 おもりを上へ引き上げながら、反時計回りに大きく回して、外してください。



4 フタを反時計回りに回転

強制 取っ手をわずかにずらした後一旦止め、フタの隙間から蒸気が漏れていないことを確認した上で、本体取っ手とフタ取っ手の三角マークが合う位置までフタを回転させてください。

禁止 フタの回転が普段より重く感じられる場合は、無理に開けないでください。鍋の中に圧力が残っている可能性があります。
もう一度おもりを取り付け、P15の【急冷】の手順に従って水で冷やして圧力を下げた後、このページの手順に従ってもう一度フタを開けてください。



5 フタを持ち上げる

フタをまっすぐ上に持ち上げ、開けてください。

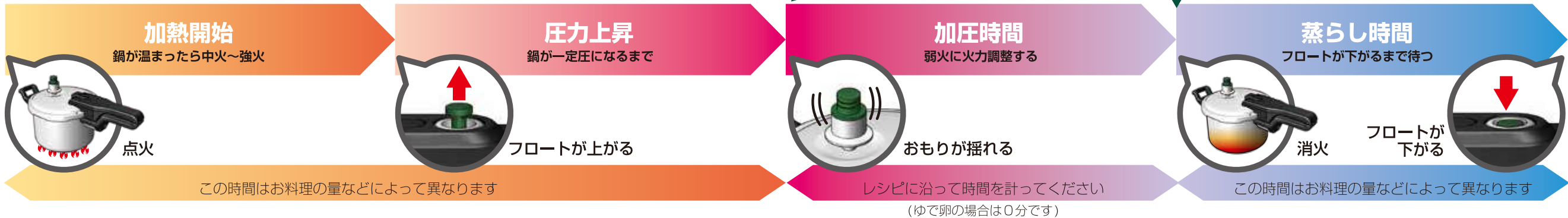
注意 フタを開ける際に蒸気が立ち上がります。やけどをしないように注意してください。フタを開ける際は、鍋が揺れないようにしてください。突沸が発生し、やけどやけがをする恐れがあります。(P7の【突沸】参照)
フタを斜めに持ち上げると、フタの端が本体に引っかかり、鍋が傾いてやけどをする恐れがあります。



ステップ 4 調理の流れ

圧力鍋の調理の流れは、下記に説明図のように大きく4つに分けることができます。ここでは「ゆで卵」を作る場合を例にとって、基本的な調理の流れを説明します。実際の調理は付属のレシピなどに沿って行ってください。

基本的な調理の流れ



1 準備

P8の【ご使用前に毎回チェック】をご確認の上で、圧力鍋と材料を用意してください。

2 具材と水を入れる

鍋の中に卵(具材)と水を入れます。「ゆで卵」の場合は、鍋内側の「豆類最大量」の線まで水を注いでください。



3 フタを閉める

P9～P10の【フタを閉める】の手順に従ってフタを閉めてください。

4 火にかける

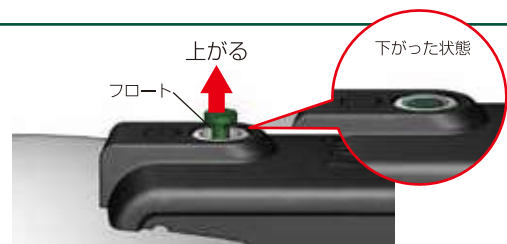
圧力鍋をコンロの中央にのせ、鍋底からはみ出さない程度の中火～強火で加熱してください。IHクッキングヒーターをご使用の場合は、弱火(300W～500W程度)で1分程予熱した後、鍋が温まったら強火(1000W～1500W程度)にしてください。



おもりのネジが斜めにかかると外せなくなります。おもりは水平に取り付けてください。

5 圧力が上がり始める

点火後2分～10分程度で、フロートが上がります。(この時点ではまだ、鍋の内部は調理圧に達していません。)



6 圧力調理開始

フロートが上がってから5分～10分程度で、おもりが揺れ始めます。これが調理の圧力に達したしるしです。おもりが揺れ始めたら、おもりができるだけ小さく揺れるように火力を調整してください。(この商品のおもりは回りません)ここからタイマーをセットし、レシピの指定時間まで加熱を続けます。(この時間を「加圧時間」と呼びます)

「ゆで卵」の場合は加圧時間は0分ですので、おもりの揺れ具合を確認したら火を止めてください。具材の増減があっても、加圧時間は同じです。但し、具材の大きさを変えた時は、加圧時間を調整してください。
★具材大きめ→加圧時間を長くする
★具材小さめ→加圧時間を短くする



7 蒸らし時間

火を止めてから5分～30分程で、フロートが下がります。(この時間を「蒸らし時間」と呼びます)フロートが下がったことを確認したら、P11の【調理後、フタを開く】の手順に従ってフタを開けてください。炊飯などで、レシピで指示された時間よりも、短い時間でフロートが下がった場合は、指示時間までフタを開けないでください。時間がきてもフロートが下がらない時は、下がるまで蒸らしてください。



※説明文中の「フロートが上がる時間」、「おもりが揺れ始めるまでの時間」、「フロートが下がるまでの時間」は、あくまでも目安です。実際の時間は、調理内容、気温、水温、ご使用の熱源、調理物の量によって異なります。
◎本商品の作動圧は98キロパスカルです。製品に付属のレシピ以外をご使用になる場合は、加圧時間を調整してください。
◎豆類、お粥など、泡立ちやすい料理は多少煮汁がこぼれる場合があります。

強制 調理の流れにあてはまらない動きをした場合は、すぐに火を止め、そのまま冷めるまで鍋を放置してください。鍋が冷めたら、P11の【調理後、フタを開く】の手順に従ってフタを開けてください。故障かなと思ったら、P16～P20の【トラブルと対策】をお読みいただき、適切な対処を行ってください。更にご不明な点がございましたら、P44の【お客様相談室】までお問い合わせください。

禁止 鍋を移動する際は、ミトン・鍋つかみなどを使用し、必ず本体取っ手と本体補助取っ手を両手でしっかりと持って移動してください。鍋を落として爆発し、けがをする恐れがあります。また、おもりから蒸気が出てやけどを負う恐れがあります。



ステップ 5 調理後のお手入れ

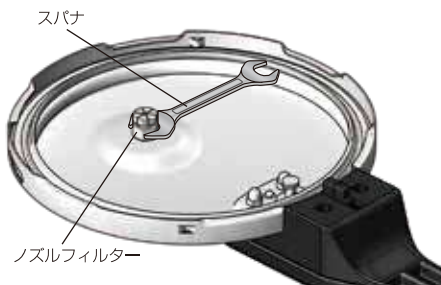
1 保存は別容器に

調理後は鍋の中に料理を保存せず、速やかに皿などに移し替えてください。鍋が錆びたり、変色したりすることがあります。



2 いつも清潔に

鍋とフタ・おもり・パッキン・ノズルフィルターを外し、各部品を台所用中性洗剤で洗った後、よくすすいで、水分を拭き取りよく乾燥させてください。ノズルフィルターは手で回して外す事ができますが、外れにくい場合はペンチやスパナなどで、反時計回りに回して取り外してください。



注意 樹脂製やゴム製の部品を洗浄する際は、金属たわしや研磨剤入りのスポンジなどを使用しないでください。部品の劣化を早めます。

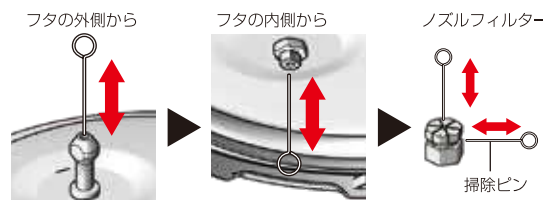
3 パッキンの洗浄

強制 調理カスや表面のヌメリがなくなるまで、**毎回、使用後にお湯と台所用中性洗剤で洗浄してください。** 洗浄・乾燥の際、包丁などで傷を付けないように注意してください。



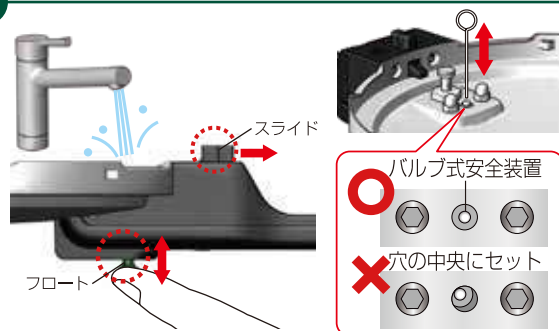
4 ノズル・ノズルフィルター・おもりの洗浄

強制 毎回使用後にお湯と台所用中性洗剤で洗浄してください。調理カスなどが詰まっていたら、付属の掃除ピンで取り除いてください。



5 フロート・バルブ式安全装置の洗浄

強制 お湯を流しながら上下に動かして、内部に溜まった汚れを洗い流してください。フロートは、スライドを引きながら指で上下に動かして洗浄してください。バルブ式安全装置は、掃除ピンなどで押しながらかし洗浄してください。洗浄後は、バルブ式安全装置を穴の中央にセットしてください。偏っていると蒸気が漏れることがあります。



6 お片付け

鍋を片付ける際は、フタを逆さにして本体の上にかぶせ、空気が通るようにするとニオイがこもりません。

禁止 食器洗浄機や食器乾燥機は使用しないでください。熱風によって鍋の部品を傷める原因となります。また、洗剤の種類によっては部品を傷めるものがあり、製品の劣化を早める原因となります。



ちょっと便利な使い方

圧力鍋を使い慣れてきたら...

蒸し料理

蒸し料理をする場合、鍋底から2cm以上(3Lで400ml程度、6Lで600ml程度)水を張り、鍋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、食材が鍋の縁より高くないように注意してください。※蒸し料理はレシビに沿ってご使用ください。



豆料理・麺類の料理

豆類・麺類など、調理中にかさが増える料理は、必ず材料と水を合わせた量が豆類最大量の線より下になるように調整してご使用ください。

大豆のような皮の剥がれやすい豆を調理する際は、市販の金属製の落とし蓋を使用するか、付属の蒸しすを落とし蓋代わりにしてご使用ください。豆の皮が詰まるのを防止します。

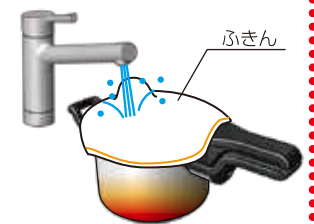
禁止 紙やアルミホイルなどの薄手の素材で、落とし蓋をして加圧をしないでください。薄手の落とし蓋は、安全装置に貼りついて、鍋が爆発する恐れがあります。



やむを得ず、急いでフタを開ける場合

急冷

鍋を慎重にシンク(流し)に置き、フタの上にふきんを掛け、水をかけてください。その際、おもり・フロートに水がかからないようにしてください。フロートが下がったことを確認した後、おもりを外しP11の【調理後、フタを開く】の手順に従って、フタを開けてください。一旦フロートが下がっても、鍋を揺らしたり、動かしたりすると再沸騰し圧力がかかり、フロートが上がります。その時はフタを開けずにしばらく放置し、再度フロートが下がったことを確認してから、P11の【調理後、フタを開く】の手順に従ってもう一度フタを開けてください。※鍋を移動する時はミトンなどを使用してください。



注意 移動の際、おもりが揺れて蒸気が勢いよく出ることがありますので注意してください。

急減圧

(急減圧をすると煮崩れしやすくなります) おもりを少し持ち上げ、おもりの頭部を手前に傾けて、フロートが下がるまで蒸気を抜いてください。フロートが下がったことを確認した後、おもりを外し、P11の【調理後、フタを開く】の手順に従って、フタを開けてください。



注意 おもりを傾けた時、勢いよく蒸気が出ますので、やけどをしないよう注意してください。


警告 減圧後も、鍋の中には圧力が残っていることがあります。フロートが下がった後でも、鍋を揺らしたり、動かしたりすると再沸騰し圧力がかかり、フロートが上がることもあります。その時はフタを開けずに、フロートが下がるまで放置してください。フタを開ける際は、おもりを手前に傾けて蒸気を排出した後、必ずおもりを外し、フロートが下がっていることを確認してください。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をしたり、フタが飛んでけがをする恐れがあり、大変危険です。



P12の【調理の流れ】にあてはまらない動きをした場合は、直ぐに火を止め、使用を中止し、本ページの不具合内容とその対策をお読みになって、適切な対処を行ってください。ご不明な場合は、P44の【お客様相談室】までご連絡ください。

不具合	現象	対策	参照頁
フタが閉まらない	パッキンがスライドの上にかぶさっていませんか? 	P9の手順に従って、正しくパッキンを取り付けてください。 	P9
	本体取っ手とフタの三角マークの位置を合わせてから閉めましたか? 	P9の手順に従って、三角マークの位置を合わせてからフタを閉めてください。 	P9
	フロートが上がったままになっていませんか? 図のような状態ではフタは閉めることはできません。 	一旦フタを開け、フロートが上側になるようにフタを持ち、次にフタ取っ手の下に出ている2本のスライドを手前に引くとフロートが下がります。スライドから手を離してもう一度フタを閉めてください。 	P8
	スライドは破損したり、変形したりしていませんか?	フタを最後まで閉めずに加熱したり、火力が強すぎたりすると、フタ取っ手の中のスライドが熱で変形したり、破損することがあります。修理が必要ですので使用を止め、P44の【お客様相談室】までご相談ください。	P44
フタが開かない	鍋を真横から見たとき、フタが斜めになっていませんか? 	フタを斜めに合わせると、フタが閉まらなくなり、鍋やフタが変形する原因になります。無理せずもう一度フタをかぶせ直してください。 フタが斜めの状態で無理して閉めてしまうと、フタが開かなくなることがあります。フタが開かなくなった場合は、フロート側の本体取っ手を外して、シンクにお鍋を横倒しにし、フタ取っ手をふきんで巻き、ゴムハンマーなどで開ける方向に向かって軽く叩くように開けてください。それでも外れない場合は、P44の【お客様相談室】までご相談ください。	P9 P44
	フロートが上がっていませんか?	フロートが下がるまで待ってください。フロートが下がった後、P11の手順に従ってフタを開けてください。 	P11

不具合	現象	対策	参照頁
フロートが上がらない	フロートの中や周辺に調理カスが詰まっていますか?	P14の手順に従ってフロートを掃除した後、P8の【ご使用前に毎回チェック】の手順に従って上下にスムーズに動くことを確認してください。	P8 P14
	どこからか蒸気が漏れていませんか?	P18の“蒸気が漏れる / 水滴が落ちる”をご確認ください。	P18
	火力が弱すぎませんか?	鍋底から炎がはみ出さない程度に火力を強くしてください。	P12
	フタ取っ手と本体取っ手がずれていませんか?	フタを最後までしっかりと締めてください。	P10
フロートが下がるのが早い	どこからか蒸気が漏れていませんか?	P18の“蒸気が漏れる / 水滴が落ちる”をご確認ください。	P18
	フロートの中や周辺に、調理カスが詰まっていますか?	P14の【調理後のお手入れ】の手順に従ってフロートを掃除した後、P8の【ご使用前に毎回チェック】の手順に従って、フロートが上下にスムーズに動くことを確認してください。おもりを外し、箸の先などで軽くつついて、フロートが下がれば正常です。また、油脂分が多い料理や調理物が多い場合は、フロートが下がるまで、時間がかかる場合があります。	P8 P14 P15
おもりが動かない	おもりが動かない	すぐに火を止め、P11の【調理後、フタを開く】の手順に従ってフタを開けてください。	P11
	おもりが取り付けられない	すぐに火を止め、P15の【急冷】の手順に従って、安全にフタを開けてください。P14【調理後のお手入れ】の手順通りに掃除ピンを使って、ノズルフィルターとノズルを掃除してください。	P14 P15
	おもりが分解した	おもりは分解できる構造になっています。分解した場合は、しっかりと締めなおしてご使用ください。	P10

不具合	現象	対策	参照頁
蒸気が漏れる / 水滴が落ちる	パッキンは正しく取り付けられていますか？	P9~P10の【フタを閉める】の順に従って、パッキンが正しく取り付けられていることを確認してください。	P9 P10
	正しいパッキンが取り付けられていますか？	別の製品のパッキンが取り付けられていないか確認してください。	P3 P44
	フタは正しく閉まっていますか？	P9~P10の【フタを閉める】の順に従って、フタを正しく閉めてください。	P9 P10
	パッキンが、破損、劣化したり、ヌメリやべたつきが発生していませんか？ 	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。 P44のオンラインストアからご購入いただくか、【お客様相談室】までご連絡いただき、新しいパッキンをお買い求めください。	P8 P44
	火を止めた後、フロートが下がる前にフタの周りから水滴が落ちる	調理中にパッキンやフタの内側についた蒸気が、内圧が下がった時に密閉が弱くなり、水滴となって外に出る現象です。異常ではありませんが、ご使用頻度によっては、パッキンの劣化が考えられますので、パッキンの交換をご検討ください。 P44のオンラインストアでご購入出来ます。	P44
	ノズルの周りから漏れる	ノズルが緩んでいませんか？ 緩んでいる場合はノズルフィルターを外して、ノズルナットをペンチ・スパナ(13mm)などで締め直してください。	P8
フロートから漏れる	フロートのオーリングは正しい位置についていますか？	P8の【ご使用前に毎回チェック】の図を参考にオーリングの位置を確認してください。	P8
	フロートが汚れていませんか？	P14の【調理後のお手入れ】の順に従ってフロートを掃除した後、P8【ご使用前に毎回チェック】の順通りにフロートが上下にスムーズに動くことを確認してください。	P8 P14
	フロートのオーリングが破損・劣化していませんか？	フロートのオーリングは消耗品です。P44の【お客様相談室】までご連絡ください。有償にてオーリングの交換を承ります。	P44
	フロートが上がるまで蒸気が漏れ続ける	フロートが上がって密閉されるまでは、隙間から蒸気が漏れます。異常ではありませんので、そのままご使用ください。	—
バルブ式安全装置から漏れる	フロートが上がっても少量の蒸気が漏れ続ける	タバコの煙程度の蒸気漏れであれば正常です。そのままご使用ください。	—
	ノズル・ノズルフィルターが詰まっていますか？	すぐに火を止め、P15の【急冷】の順に従って、安全にフタを開けてください。 P14の【調理後のお手入れ】の順通りに掃除ピンを使って、ノズル・ノズルフィルターを掃除してください。	P14 P15
	バルブ式安全装置が中央になっていますか？	P8の【ご使用前に毎回チェック】の図を参考にバルブ式安全装置の位置を確認してください。	P8

不具合	現象	対策	参照頁
取っ手がガタつく	取っ手のネジが緩んでいませんか？	プラスドライバーで取っ手のネジを締め直してください。	P5
プラスチックの焦げる臭いがする	火力は強すぎませんか？	火力が強すぎると、鍋底からはみ出した炎で取っ手が焼かれます。鍋底からはみ出さない程度の火力に調整してください。 また、パッキンが炎で焼かれて劣化することがあります。	P14
	鍋はコンロの中央に置かれていますか？	コンロの中央から鍋がずれていると、鍋底からはみ出した炎で取っ手やパッキンが焼かれます。 鍋をコンロの中央に置き、鍋底からはみ出さない程度の火力に調整してください。	P14
	パッキン  取っ手 	取っ手やパッキンは焼けると左図のような状態になります。このままご使用を続けると、取っ手が折れたり、パッキンが切れたり、滑り出したりすることがあり危険です。 P44のオンラインストアからご購入いただくか、弊社【お客様相談室】までご連絡いただき、新しい部品をお買い求めください。	P8 P44
白米が少し灰色がかった見える	高圧調理で食物の中のでんぷんがアルファ化した為、色が変わって見える現象です。異常ではありません。でんぷんがアルファ化することで、お米や玄米は、圧力鍋ならではのふっくらもちもちした食感になります。	—	
料理が焦げ付く	フロートが上がるまでの火力が弱すぎませんか？	火力が弱すぎると、圧力がかかる前に鍋の中の水分がフロートの隙間から蒸発してしまいます。 点火後、鍋底からはみ出さない程度の中火~強火に調整してください。 IHクッキングヒーターをご使用の場合は、弱火(300W~500W程度)で1分程予熱した後、鍋が温まったら強火(1000W~1500W程度)にしてください。	P12
	火力が強すぎませんか？	火力を少し弱めにし、鍋底からはみ出さない程度の中火~強火に調整してください。 おもりが動きだしたら、おもりが軽く揺れる程度に火力を調整してください。	P12
	水分が少なすぎませんか？	水分を少し多めに調整してください。	
	どこから蒸気が漏れていませんか？	P18の“蒸気が漏れる / 水滴が落ちる”をご確認ください。	P18

不具合	現象	対策	参照頁
鍋の内部が焦げてしまった	鍋の中の水分が極端に少なくなると、鍋が焦げ付きます。	焦げた中身を取り出し、焦げが残った部分が浸かる程度の水と、クエン酸(小さじ1)を入れ、圧力鍋のフタをせずに10分程煮立てて、冷めるまで放置してください。 その後、割り箸など、木製の棒でこすって焦げを取りきれいに洗ってください。 焦げが取れないようなら一度水を捨てクレンザーなどを使用し、こすり取ってください。	—
鍋が茶色く変色した	火力が強すぎたり、水分が少なすぎたりすると、空焚き状態になってステンレスが焼け、鍋が変色します。	変色を元に戻すことはできませんが、外側の油汚れなどをきれいに洗ってから、火にかけると多少防ぐことができます。 火力と水分の量を調整してご使用ください。 初めてのご使用、または数回のご使用で虹色の変色が現れることがあります。そのままご使用を続けることで目立たなくなります。	—
鍋底が剥がれた変形した	火力が強すぎたり、鍋底に大きな力が加わると、鍋底が変形したり、剥がれたりすることがあります。 	底が著しく変形した鍋は使用しないでください。 使用中に鍋が転倒する恐れや、温度センサーが効かなくなる可能性があります、大変危険です。 コンロやIHプレートの上でガタつきがある場合は使用せずP44の【お客様相談室】までご相談ください。 鍋底が変形した場合、修理は不可能です。 ご了承ください。	P44
鍋に亀裂 凹みがある		使用を止め、P44の【お客様相談室】までご相談ください。	P44
部品をなくした 破損した		P44の【お客様相談室】までご相談ください。	P44
異音がる	「ピー」「ブー」という笛のような音がする。	鍋が密閉される時と減圧される時に、一時的に「ピー」「ブー」という、笛のような音が出る場合があります。 異常ではありませんので、そのままお使いください。 音が鳴りやまない場合は、フロートのオーリングの位置調整、フロートの洗浄、オーリングの劣化・亀裂の確認、ノズルや各部のネジの追い締めを行ってください。 これらのメンテナンスを行っても音が鳴りやまない場合は、使用を止めP44の【お客様相談室】までご相談ください。 IHクッキングヒーターをご使用の場合、鍋底と共鳴し、音が鳴ることがあります。 詳しくは、IHクッキングヒーターの取扱説明書をお読みください。	P44

Menu

とっておきのレシピをご紹介します!!

- 22 ビーフカレー
ミネストローネ
- 23 ビーフシチュー
豚の角煮
- 24 ホワイトシチュー
スペアリブの煮込みハニーマスタード風味
- 25 鮭と野菜のごまドレ蒸し
いわしの梅干煮
- 26 さんまごぼうのしょうが煮
筑前煮
- 27 チリマヨ蒸し野菜
肉じゃが
- 28 しいたけの当座煮
たこのやわらか煮
- 29 こんにゃくのピリ辛煮
ひじきの煮物
- 30 切り干し大根の具だくさん煮
五目豆
- 31 黒豆
ふるふき大根
- 32 チキンと彩り野菜のトマト煮
けんちん汁
- 33 おでん
かぶのポタージュ
- 34 茶碗蒸し
蒸し鶏
- 35 自家製みそ
- 36 白米
玄米
- 37 玄米ごはん
もち麦ごはん
加工玄米
- 38 玄米粥
赤飯
- 39 野菜おじや
- 40 丸ごとりんごのコンポート
トマトソース
- 41 りんごジャム
いちごジャム

profile

浜田 陽子

株式会社 Studio coody
(スタジオ コーディー)
代表取締役

料理研究家・栄養士



「生活習慣病」「食育」「ダイエット」「乳幼児栄養」「妊産婦栄養」を専門分野とし、「心と体に美味しいレシピ」を提案する。雑誌・新聞・WEBへのレシピ提供、連載コーナー等展開し、TV・ラジオへの出演、番組制作にも関わる。また、企業・病院・フィットネスクラブ・行政機関等においては、販促～催事等の企画監修からイベント出演、商品開発～コンペ出展プランニングなども請け負う。著書に「とっってもやさしい圧力鍋」(東洋経済新聞社)ほか。
<https://www.coody-t.com/>

レシピの使い方

○「Cooking Time」は、フタをしてから強火にかけ、数分～十数分後にフロートが上がった後、おもりが十分に揺れて、弱火にしてからの時間を示しています。

○計量単位

・1カップ=200ml

・1合=180g

・大さじ1=15ml

・小さじ1=5ml

○「蒸しす」とは、調理する時に使用する「蒸し板」のことです。

○レシピはすべて3.0Lの圧力鍋を使用しています。6.0Lの場合は2倍に分量を調整して調理してください。

その際、分量が、材料・水・調味料を合わせて、最高調理量を超さないように注意してください。

○分量の増減があっても、加圧時間は同じです。食材がかたい場合は、加圧時間を少し長めに、やわらかい場合は少し短めになど、お好みに合わせて調整してください。

○材料の品質、旬か否か、吸水時間、火力などによってできあがりにより多少の違いがあります。

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。
- ワンダーシェフ トロー 5.0L 圧力鍋(80 キロパスカル)を使用し、水分量には調味料を含みます。
- 熱源の種類や火力の強さ、材料の大きさ・取り合わせによって加圧時間が多少変わりますので、この表はひとつの目安としてお使いください。
- 加圧時間：フロートが上がり、おもりが揺れ始めたら、調理の圧力に達したしるしです。おもりができるだけ小さく揺れるように、火力を調整して加熱し、火を消すまでの時間を【加圧時間】と言います。

	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	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	豚バラ肉	茹でる	600g	4cm角	650ml	24分	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	豚バラ肉	茹でる	800g	1.5cm幅	400ml	12分	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	豚口ス肉	蒸す	250g	しょうが焼き用スライス	鍋底から2cm	6分	蒸しすをおいた上に材料を置く。フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	スペアリブ	茹でる	700g	食べやすい大きさ	材料のひたひたの量	18分	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	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	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	鶏もも肉	茹でる	700g	大きめの一口大	400ml	1分	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	鶏むね肉	蒸す	300g	かたまり	鍋底から2cm	3分	蒸しすをおいた上に材料を置く。フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	骨付き鶏もも肉	茹でる	4本	—	400ml	5分30秒	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	牛すじ肉	茹でる	400g	食べやすい大きさ	300ml	15分	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	牛すね肉	茹でる	700g	6cm角	450ml	20分	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	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	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	鶏手羽元肉	茹でる	12本	—	450ml	3分	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	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、急冷をして蒸気を抜く。
魚	さんま	茹でる	4尾	うろこ・頭・腹を取って半分に切る	400ml	30分	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	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・腹を取って半分に切る	200ml	24分	鍋底にアルミホイルを敷くと焦げ付きにくい。フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	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	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	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	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	白身魚	蒸す	切り身4切れ	—	鍋底から2cm	1分30秒	蒸しすをおいた上に材料を置く。フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	さば	茹でる	1尾	頭・腹・尾を取って3等分の筒切り	180ml	3分	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	さば	茹でる	切り身4切れ	—	300ml	1分30秒	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	いさき	茹でる	2尾	1尾20cmくらいのものを使用 うろこ・腹を取る	300ml	6分	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	いか	茹でる	2はい	わたを取って1cm幅の輪切り	120ml	30秒	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	かき	蒸す	150g(6~7粒)	—	鍋底から2cm	1分30秒	蒸しすをおいた上に材料を置く。フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	たこ	茹でる	500g	大きめの乱切り	350ml	3分	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	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	1分30秒	蒸しすをおいた上に材料を置く。フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	あさり	茹でる	300g	砂抜きをしておく	—	1分30秒	3分蒸らしたら、急冷をして蒸気を抜く。

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	フタをかけて熱湯につけ2時間おく。フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	大豆	蒸す	200g	—	鍋底から2cm	10分	水で一晩又は熱湯に2時間つ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、豆の皮がフタにつきにくくなるように。
	黒豆	茹でる	200g	—	700ml	下茹で3分+仕上げ3分	下茹で前、フタをかけて熱湯につけ2時間おく。フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	小豆	茹でる	170g(1カップ)	—	600ml	下茹で15分+仕上げ9分	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	白花豆	茹でる	200g	—	800ml	下茹で12分+仕上げ1分30秒	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
野菜	かぼちゃ	茹でる	400g	4cm角	300ml	1分30秒	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	かぼちゃ	蒸す	1/8個	—	鍋底から2cm	6分	蒸しすをおいた上に材料を置く。フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	白菜	茹でる	600g	3cm角	材料のひたひたの量	1分30秒	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	キャベツ	茹でる	500g	短冊切り	300ml	1分30秒	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	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	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	にんじん	茹でる	1本	大きめの乱切り	300ml	1分30秒	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	にんじん	蒸す	2本	縦半分に切る	鍋底から2cm	6分	蒸しすをおいた上に材料を置く。フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	ごぼう	茹でる	1本	大きめの乱切り	200ml	1分30秒	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	ごぼう	茹でる	2本	4cm長	120ml	1分30秒	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	なす	茹でる	4本	大きめの乱切り	300ml	1分30秒	30秒蒸らしたら、急冷して蒸気を抜く。
	大根	茹でる	1/2本	3cm幅の輪切り6枚	材料のひたひたの量	15分	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	大根	茹でる	300g	1cm幅のいちょう切り	250ml	1分30秒	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	れんこん	茹でる	300g	3mm幅の薄切り	500ml	1分30秒	3分蒸らしたら蒸気を抜く。
	れんこん	茹でる	200g(1節)	大きめの乱切り	400ml	1分30秒	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	とうもろこし	蒸す	1本	半分~1/3に切る	鍋底から2cm	5分	蒸しすを置いた上に材料を置く。フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	くり	茹でる	500g	殻付き	材料のひたひたの量	5分	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	くり	蒸す	500g	殻付き	鍋底から2cm	10分	蒸しすをおいた上に材料を置く。フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
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	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。	
いも	さつまいも	茹でる	500g	2cm厚の輪切り	350ml	1分	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	さつまいも	蒸す	2本	斜め半分に切る	鍋底から2cm	8~10分	蒸しすをおいた上に材料を置く。フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	里芋	茹でる	320g	一口大	300ml	3分	1分蒸らしたら、急冷して蒸気を抜く。
	じゃがいも	茹でる	4個	材料の半分の高さ	材料の半分の高さ	3分	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
じゃがいも	蒸す	1kg	皮付きのまま洗う	鍋底から2cm	15~20分	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。	
海藻	昆布	茹でる	乾燥の状態15g	水につけて戻し、細切りにする	150ml	3分	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	ひじき	茹でる	乾燥の状態50g	水につけて戻す	200ml	1分30秒	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。
	切り昆布	茹でる	乾燥の状態50g	水につけて戻す	200ml	1分30秒	フロートが下がるまで自然放置で蒸らす。

お客様相談室

※<トラブルと対策>をご覧になられても問題が解消しない時や、製品についてのご質問は下記の【お客様相談室】までご連絡ください。

お客様相談室

TEL (06)6334-4349 FAX (06)6334-4343

自動音声流れます。「2」を押してください。






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)

修理料金の仕組み

修理料金は、**技術料・部品代・送料**などで構成されています。

- **技術料** 診断・故障箇所の修理及び洗浄・部品の交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
- **部品代** 修理に使用した部品及び補助材料の費用です。
- **送料** お客様と弊社との間で発生した運送費用です。

部品価格表

部品番号	部品名	部品図
ZPS-1	圧力調整装置 おもり 98キロパスカル	
ZPS-2	圧力調整装置 ノズル	
ZPS-4-18	本体補助取っ手 (3.0L 専用)	
ZPS-4-22	本体補助取っ手 (6.0L 専用)	
ZPS-10-18	18cmパッキン (3.0L 専用)	
ZPS-10-22	22cmパッキン (6.0L 専用)	
ZPS-9	ノズルフィルター	
ZPS-12-18	本体取っ手 (3.0L 専用)	
ZPS-12-22	本体取っ手 (6.0L 専用)	
ZPS-13	掃除ピン	
ZPS-14-18	18cm用蒸しす (3.0L 専用)	
ZPS-14-22	22cm用蒸しす (6.0L 専用)	
ZPS-16	取扱説明書 (本書)	

※部品及び別売品の価格は予告なく変更する場合があります。予めご了承ください。

※交換部品は必ず弊社の純正部品をご使用ください。

お問い合わせの際は必ず、部品番号と製造年月、商品名「Pro2 (プロ2) 3.0L」・「Pro2 (プロ2) 6.0L」をお買上げ販売店、又は弊社【お客様相談室】までお申し付けください。

別売り部品

600561	600585	601117	603159	603623
				
3.0L 専用 ガラス蓋 直径18cm	6.0L 専用 ガラス蓋 直径22cm	藏炊(くらだき) 1~2合のお米・玄米を 炊く内がまです	ステンレスクリーナープロ	デジタルタイマー (DTC-W)



オンラインストア

部品注文もこちらから

スマホ・タブレットなどのカメラで読み取って頂くと「Pro2」の部品販売ページをご覧頂けます。

※コードが読み取れない場合は、URL を直接入力してください。

https://www.wonderchef.jp/support/parts/parts.php?mode=amount&product_id=168

インターネットホームページ

ワンダーシェフ

検索

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

インターネットホームページでは、250種類以上のレシピを写真入りで紹介しています。印刷して自分だけのレシピブックを作ることもできます。また、製品や部品、別売品もご購入頂くことができます。



スマホなどのカメラで読み取って頂くと「ワンダーシェフのホームページ」をご覧頂けます。
※コードが読み取れない場合は、「ワンダーシェフ」で検索か、URL を直接入力してください。



ホームページの内容

- ・ワンダーシェフについて
- ・レシピ検索や3分間クッキングムービー
- ・商品紹介
- ・お問い合わせ
- ・Q&Aページ
- ・ユーザー登録
- ・製品・部品・別売品のご注文
- ・Facebookのご案内

圧力鍋レシピ集

250種類以上のレシピを掲載しています

和食 あんかけ茶碗蒸し・五目炊き込みご飯

洋食 かんたんパンフキンスープ・牛肉のイタリア風煮込み

中華 スペアリブのケチャップ煮・回鍋肉(ホイコーロー)

他国籍 コムタンスープ・冷麺

お菓子/デザート カスタードプリン・タピオカのココナッツミルク

下ごしらえ/ソース 豆・基本のトマトソース など

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いただくと、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」もご用意致しております。

「ご購入10年後無料点検のご案内」もさしあげます。



ユーザー登録ページはこちらから

スマホなどのカメラで読み取って頂くと

「ワンダーシェフのユーザー登録ページ」をご覧頂けます。

※コードが読み取れない場合は、URL を直接入力してください。

保証内容

- ◎ 取扱説明書に記載された通り、正常な使用法において発生した不都合につきましてはお買い上げ後、1年間は無償で修理致します。ただし、次に挙げる内容等により、商品に不都合が発生した場合の修理・交換につきましては実費をいただきます。
- ① 消耗部品（使用する度に、損耗、劣化する樹脂製品・パッキン・取っ手・おもり等）付属品は保証の対象外とします。
 - ② 移動、取り扱い不注意により、落下、打ち付け等によつての損傷、故障。
 - ③ 取り扱い注意事項を守らなかった為に起因する損傷、故障。
 - ④ お客様の勝手な修理、改造による損傷、故障。
 - ⑤ 天災や火災等による損傷、故障。
 - ⑥ その他、異常と思われる使用方法等によつて起こる損傷、故障。
- ◎ この保証は日本国内のみ有効です。
This warranty is valid only in Japan

注意事項

- 必ず商品お買い上げ販売店から、お買い上げ日、販売店名の記入を頂くか、レシート等、ご購入を証明できるものと一緒に保管してください。
ご購入を証明できるものが無い場合、保証対象外とさせて頂く場合がございます。
 - 保証期間が過ぎている場合、ご希望により有料にて修理させていただきます。
ただし、弊社が修理不可能と判断した商品は、修理をお断りさせて頂く場合がありますのでご了承ください。
 - 修理部品の保有期限は、製造終了後約5年とさせて頂いております。
 - 保有期限の過ぎた商品は、保証期間内であっても修理をお断りさせて頂く場合がありますのでご了承ください。
- ◎ ご不明な点がございましたら、P44の弊社【お客様相談室】までご相談ください。

memo

- パッキン(ZPSA30/ZPSA60)の交換日を記録しておきましょう。

購入日	パッキン交換日	年	月	日
年 月 日	パッキン交換日	年	月	日
	パッキン交換日	年	月	日
	パッキン交換日	年	月	日
	パッキン交換日	年	月	日
	パッキン交換日	年	月	日

※パッキンはお客様の使用頻度やお手入れにより耐久期間は異なりますが、少なくとも一年に一度は新しいパッキンに交換してください。



Wonderchef

ワンダーシェフ Pro2

家庭用 片手圧力鍋 Pro2 3.0L (ZPSA30)
家庭用 片手圧力鍋 Pro2 6.0L (ZPSA60)

Wonderchef圧力鍋をお買い上げいただきまして誠に有難うございました。
私達は最高の品質の圧力鍋を提供することを目指しております。
いつまでも楽しく、ワンダーシェフ圧力鍋をご愛用くださいませ。

● 品名 ワンダーシェフ 家庭用 片手圧力鍋 Pro2 3.0L (ZPSA30)
家庭用 片手圧力鍋 Pro2 6.0L (ZPSA60)

● 保証期間 1年間(お買い上げ後) ※お買い上げ日が不明な場合は、
製造日より1年間とします。

● お買い上げ年月日 年 月 日

● お客様 お名前(フリガナ)

● ご住所 〒□□□□ □□□□

● 電話番号

● お買い上げ販売店名(もしくはレシートを添付)

株式会社ワンダーシェフ

お客様相談室
〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1丁目19-19
TEL.06(6334)4349

