



魔法のクイック料理
家庭用 片手圧力鍋 3.0L
(ZQSA30)

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。



(この取扱説明書は2019年12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 26 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。

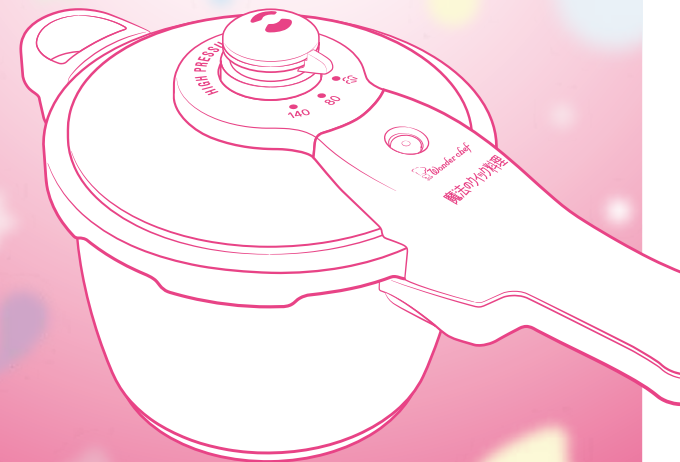


Wonderchef



取扱説明書

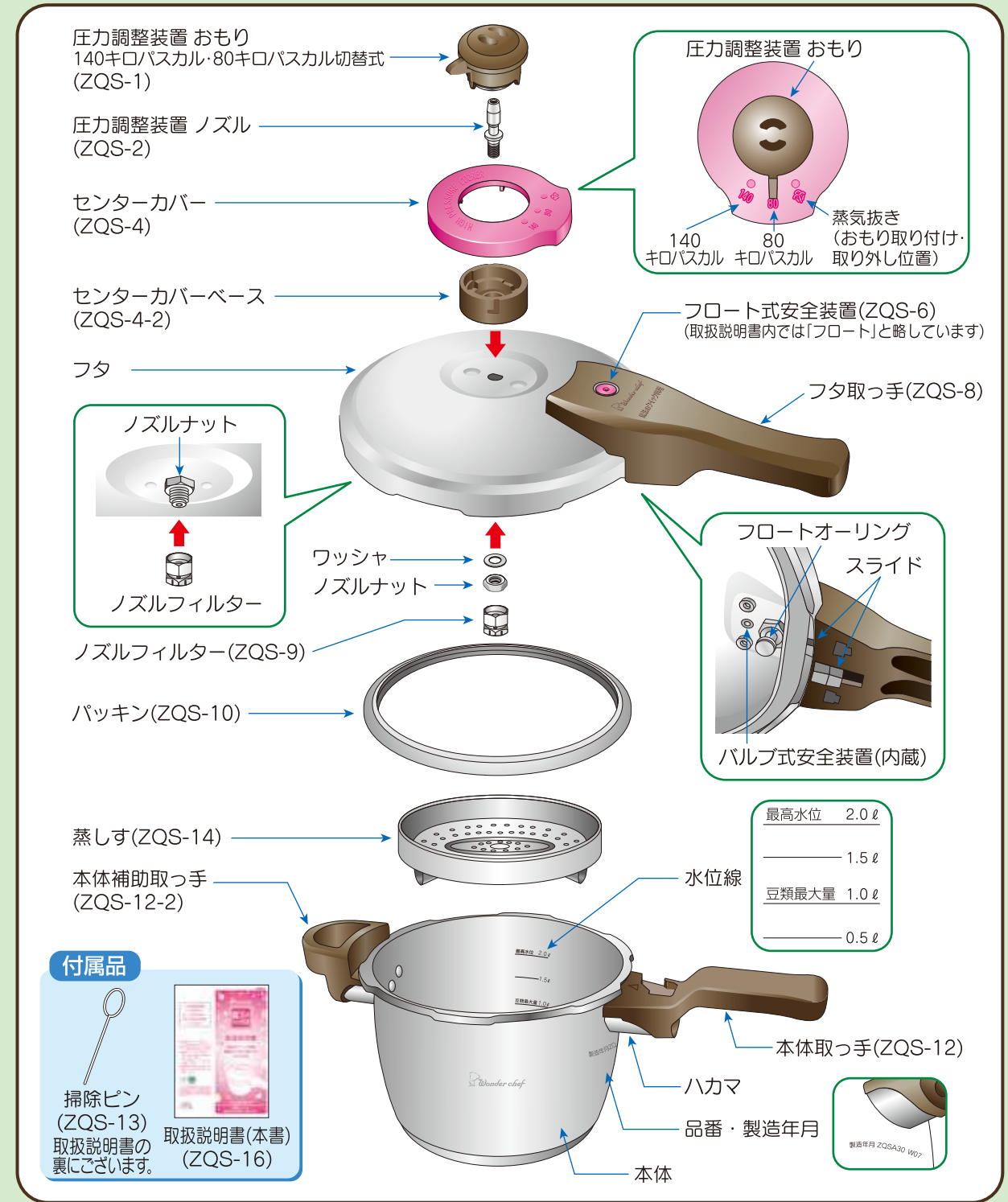
魔法のクイック料理
家庭用 片手圧力鍋 3.0L
(ZQSA30)



この圧力鍋の作動圧力は
140キロパスカル(超高压)と80キロパスカル(高压)の
切り替えタイプです。
調理の際は加圧時間にご注意ください。

もくじ

- 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
- 加圧時間早見表 16~18
- トラブルと対策 19~23
- アフターサービス・オンラインストア..... 24
- インターネット 25
- 保証書・保証内容 26~27



* 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、P24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遠慮ください。
 * 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等の傷害、財産への損害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。

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。

禁止

このような絵表示は、してはいけない「禁止」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」内容です。

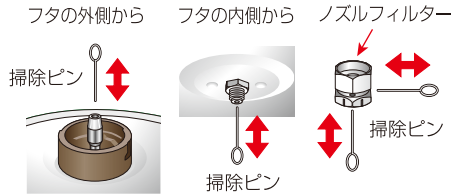
表示内容を無視して誤った使い方をした時に生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

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。(上記はマークの一例です。)

警告



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**が詰まっていることを確認してください。詰まっている場合は、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。



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(最高水位未満)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**、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。



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。



カレー・シチュー等、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、**別売りのガラスブタ**等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、**ガラスブタ**等を使用してください。



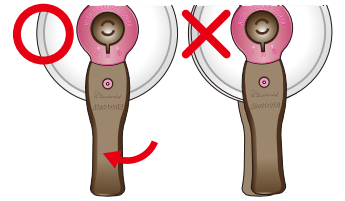
空焚きや**過剰な火力**での加熱は行わないでください。**※空焚きとは、鍋内部の水分が無くなった状態での加熱の事です。**火災や商品破損による、**思わぬ事故**が発生する恐れがあります。



警告



フタの開閉は、P9~P11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をすると、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。



フタを開ける際は、P11の【**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、**蒸気抜きマークに合わせて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。



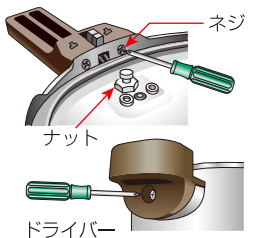
やむを得ず、急いでフタを開ける場合は、P15の【**急冷**】の手順に従ってください。



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。



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・安全弁・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。



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**。P19~23の【**トラブルと対策**】をお読み頂き、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。



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。



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、再加圧され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ク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、発火等の事故が起こる恐れがあります。



紙やアルミホイル等の薄手の素材で、落としフタをして加圧をしないでください。落としフタをする場合は、市販の金属製のものか、付属の蒸しすをご使用ください。落としフタ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。P24のオンラインストアからご購入できます。



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P24の【お客様相談室】までご連絡ください。P24のオンラインストアからご購入できます。他商品のものを使用すると正常に動かず、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**(※1)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



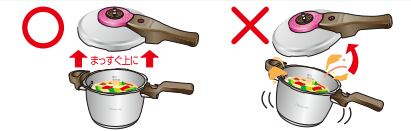
ガスコンロを使用する場合は、**炎が鍋底からはみ出さない**よう、火力を調整して使用してください。鍋がコンロの中心からずれていたり、火力が強すぎると、取っ手やパッキンが焦げ、商品の劣化を早め、思わぬ事故が発生する恐れがあります。



IHク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。



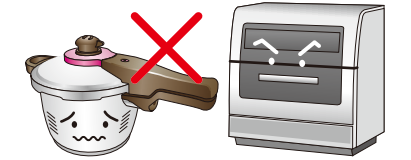
フタを開ける際は、まっすぐ上に持ち上げてください。斜めに持ち上げるとフタが本体に引っかかり、鍋が傾いて内容物がこぼれ、やけどをする恐れがあります。



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、鍋つかみ等を使用してください。



食器洗浄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、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

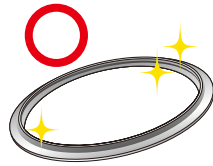
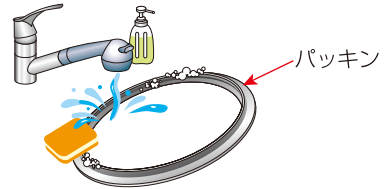
加熱した液体が沸点(水:100℃)を超えても沸騰しない状態(過加熱状態)で、振動などの衝撃で突然、激しく沸騰する現象を言います。 <独立行政法人 製品評価技術基盤機構のHPより抜粋>

IHク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。

圧力鍋の使い方

ご使用前に毎回チェック ステップ1

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、お湯と食器用中性洗剤で洗い、十分にすすぎ水分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。



強制



強制

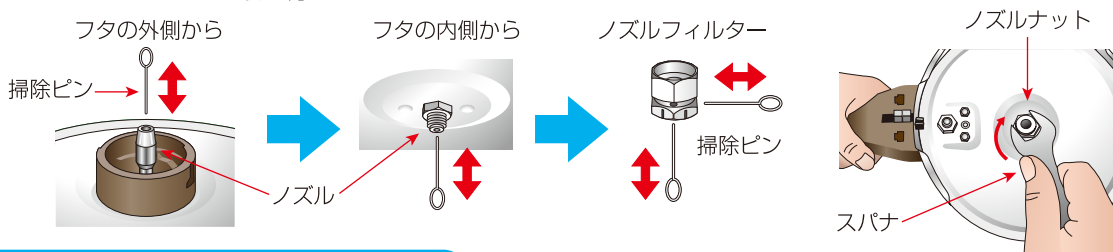
パッキンの弾力性が無いものや、傷、ヒビ割れがある場合は使用を止め、新しいものに交換してください。そのまま使用を続けると、パッキンが切れて、内容物が飛散し、やけどをする恐れがあります。圧力鍋のパッキンは、消耗品です。安全にご使用頂くため、1年に1回は新しいものに交換してください。

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。緩んでいる場合は追い締めしてください。ノズルフィルターを取り付けてください。



強制

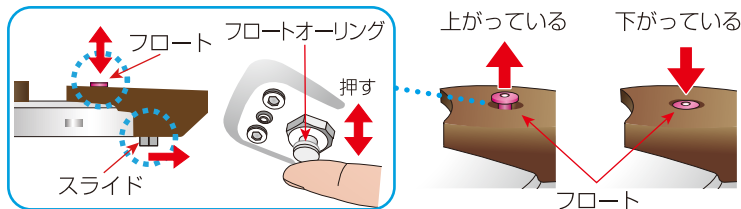


3 フロート式安全装置をチェック

スライドを引きながら、フロート式安全装置を指で押し、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。



強制

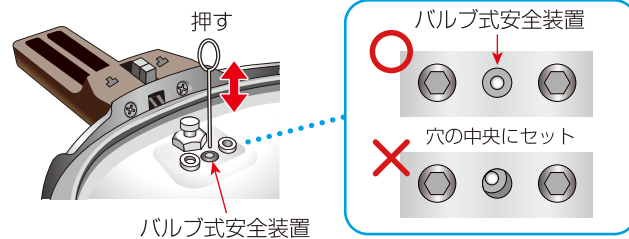


4 バルブ式安全装置をチェック

バルブ式安全装置をフタの裏側から掃除ピン等で押し、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。



強制



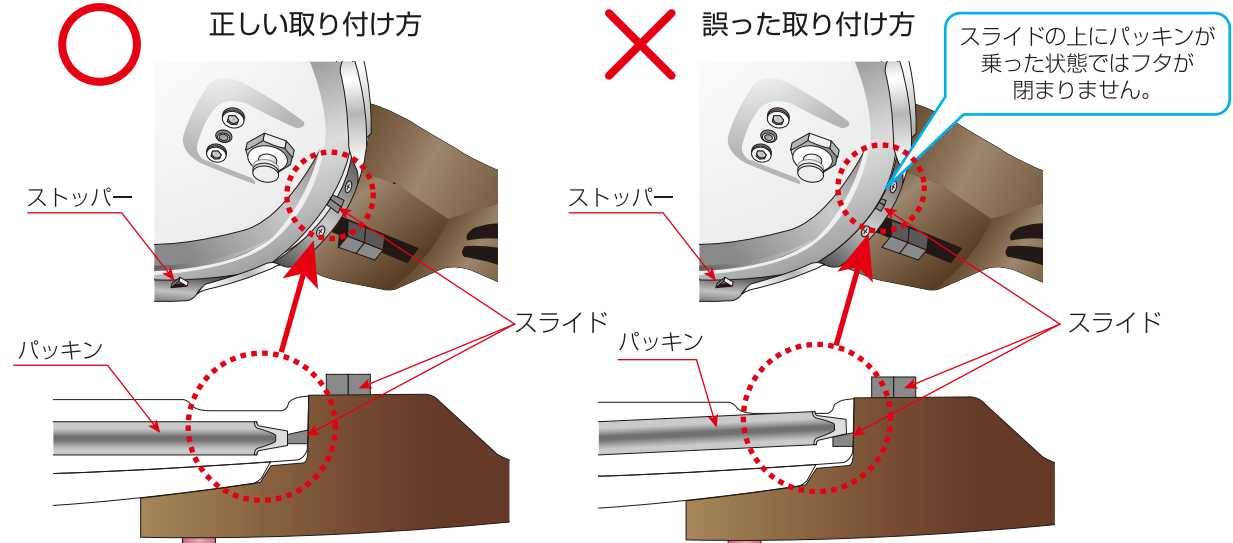
各部品に、変形、破損、分解、割れ等の異常が発生した場合は、直ちに使用を止め、P24の【お客様相談室】までお問い合わせください。そのままご使用を続けると加圧中に部品が破損し、やけどやけがをする恐れがあります。

圧力鍋の使い方

フタを閉める ステップ2

1 パッキンを取り付ける

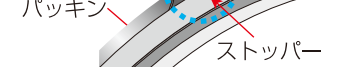
パッキンは図のように取り付けてください。誤った取り付け方をするとフタができなくなったり、パッキンが破損することがあります。



強制

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

パッキンはストッパーの下側にはめてください。



2 フタをセットする

フタの三角マークと本体取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。



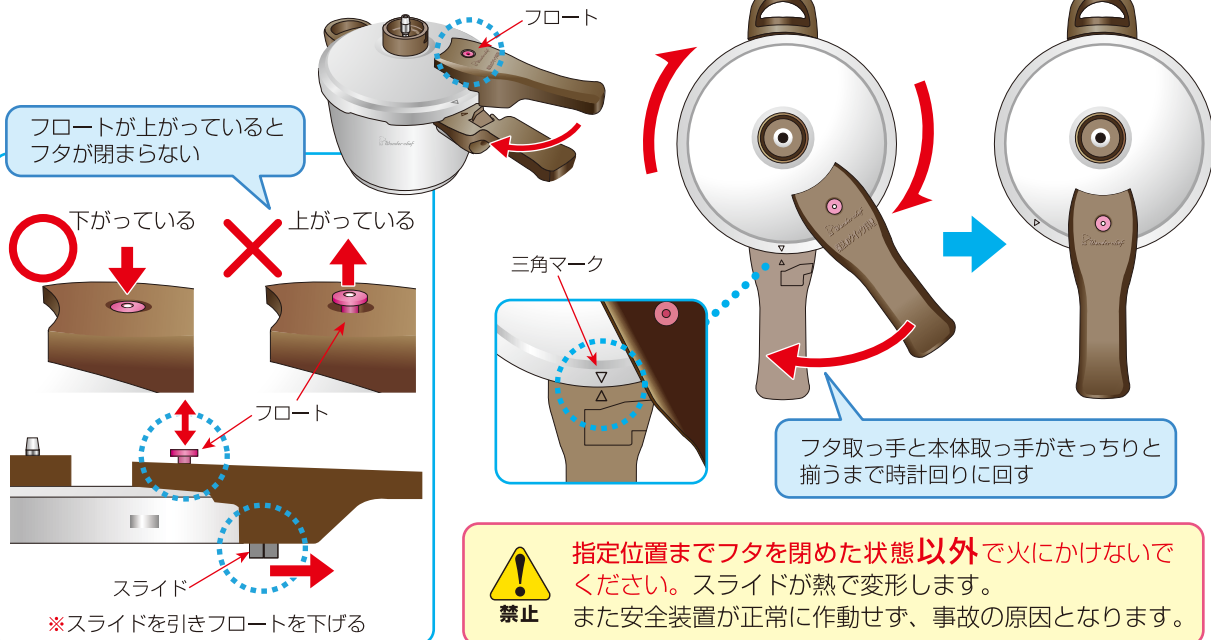
フタを傾けた状態で閉めると、パッキンが切れたり、フタが開かなくなることがあります。フタが閉まりにくい場合は、一旦フタを本体から外し最初からやり直してください。無理にフタを閉めるとパッキンが破損したり、フタが開かなくなることがあります。

フタを閉める

ステップ 2

3 フタを回す

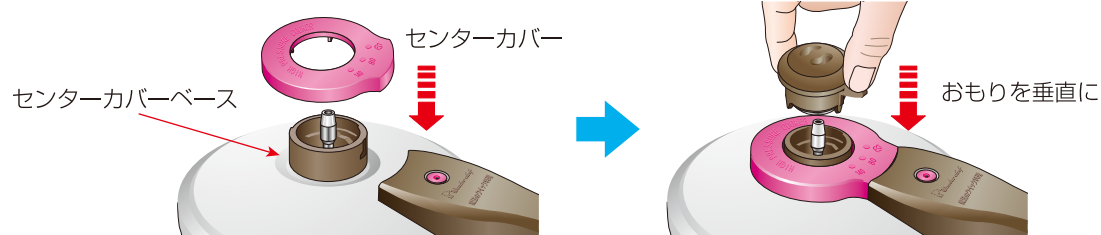
本体取っ手とフタ取っ手が揃う位置までフタを時計回りに回転させ、フタを閉めてください。フロートが上がったままではフタが閉まりません。スライドを引き、フロートを下げてからフタを閉めてください。



4 おもりを取り付ける

センターカバーベースの凹みにセンターカバーを図のように合わせて、センターカバーを正常な向きに取り付けてください。

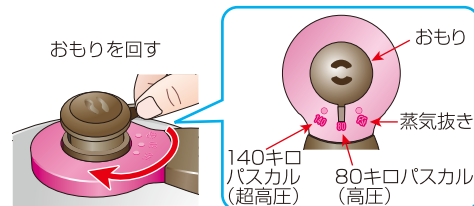
おもりレバーを蒸気抜きマークのところに合わせて、おもりをノズルに差し込みます。



注意 おもりレバーを、センターカバーのイラストに合わせて取り付けが出来ていないと、正常な圧力がかかりません。また蒸気の出る方向が変わりますので、おもりは必ずセンターカバーのイラストに従って取り付けてください。

5 圧力の選択

それぞれの圧力の位置までおもりレバーを回して、“80”の位置に合わせますと、作動圧力は80キロパスカルで、高圧になります。“140”の位置に合わせますと、作動圧力は140キロパスカルで、超高圧になります。
蒸気抜きの位置では加圧はできません。



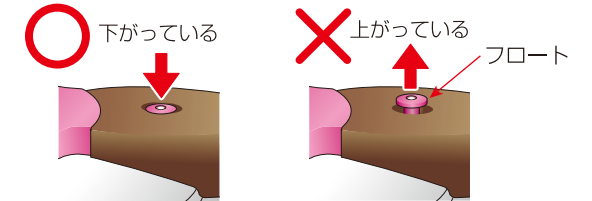
調理後、フタを開く

ステップ 3

1 圧力が下がったことを確認

フロート式安全装置が下がっていることを確認してください。

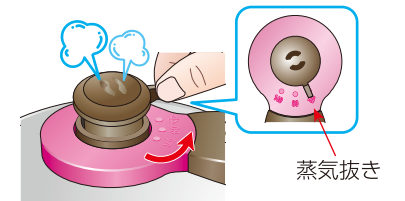
禁止 フロート式安全装置が上がっている状態で、無理にフタを開けないでください。フタが飛んだり、高温の内容物が噴出して、やけどを負う可能性があり非常に危険です。



2 残った蒸気を抜く

強制 おもりレバーをセンターカバーの蒸気抜きマークに合わせ、残った蒸気を完全に排出してください。おもりレバーを蒸気抜きマークに合わせた時に、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レバーを蒸気抜きマークに合わせてください。

注意 おもりの隙間から、蒸気が勢いよく出ることがありますので、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

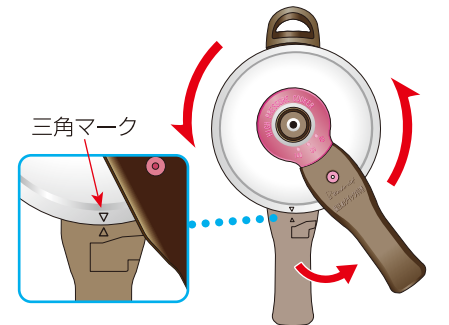
強制 おもりレバーを蒸気抜きマークのところに合わせて、おもりを上引っ張って、ノズルからおもりを外してください。



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。



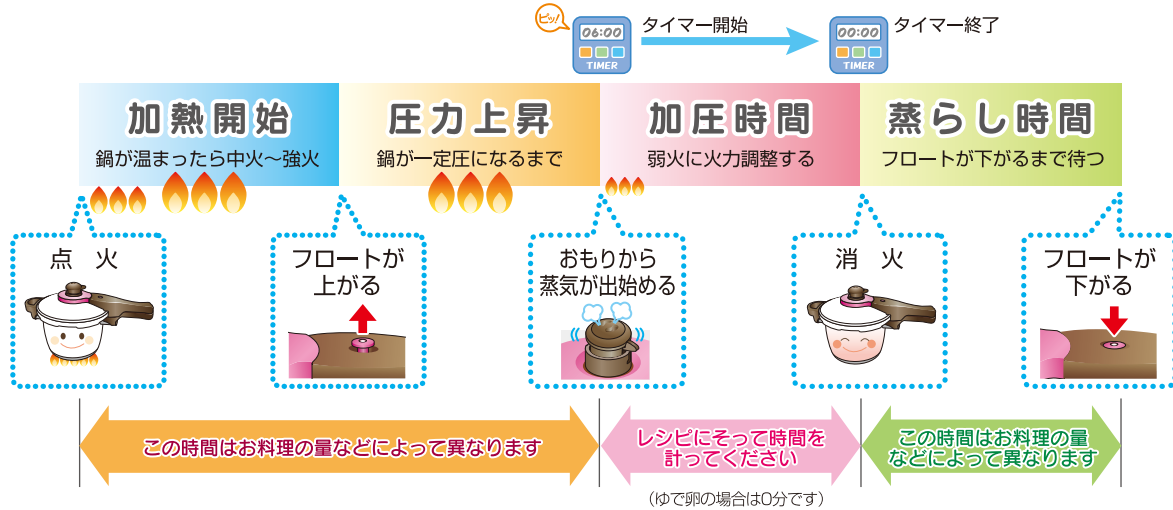
調理の流れ

ステップ4

★初めての調理の前には、水だけを3cm程入れて加熱し、圧力鍋の動作を確認することをお勧めします。

圧力鍋の調理の流れは、下記の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等に沿って行ってください。

基本的な調理の流れ

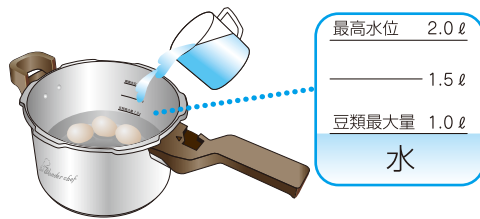


1 準備

P8の【ご使用前に毎回チェック】をご確認頂いた上で、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「豆类最大量」の線まで水を注いでください。

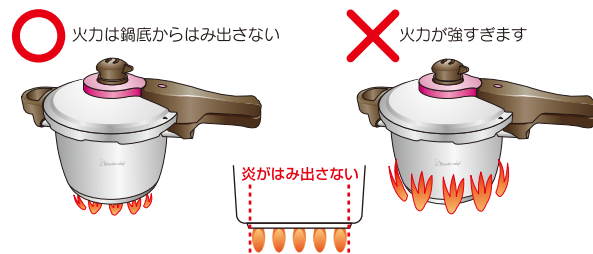


3 フタを閉める

P9の【フタを閉める】の手順に従ってフタを閉めてください。(おもりのつまみは「140」超高压マークに合わせてください。)

4 火にかける

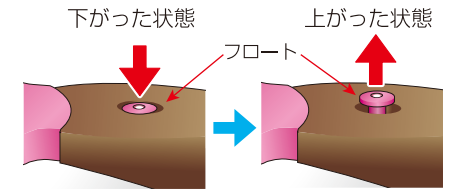
圧力鍋をコンロの中央にのせ、鍋底からはみ出さない程度の中火～強火で加熱してください。IHクッキングヒーターをご使用の場合は、弱火(300W～500W程度)で1分程予熱した後、鍋が温まったら強火(1000W～1500W程度)にしてください。



注意 火力が強すぎると、取っ手の焼け焦げや鍋底の変形の原因となります。

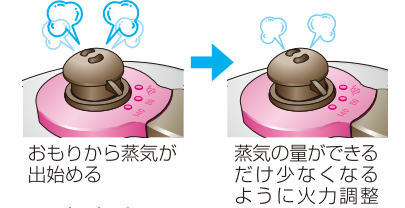
5 圧力が上がり始める

点火後*2分～10分程で、フロート式安全装置が上がります。この時点ではまだ、鍋の内部は調理圧に達していません。



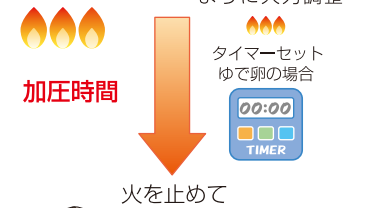
6 圧力調理開始

フロートが上がってから*5分～10分程度で、おもりから蒸気が出始めます。これが調理の圧力に達したしるしです。おもりから蒸気が出始めたら、蒸気の量ができるだけ少なくな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)



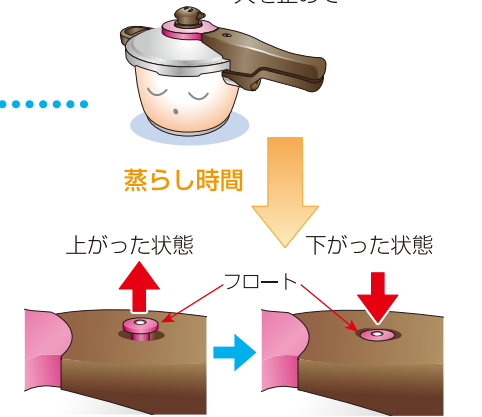
「ゆで卵」の場合は加圧時間は0分ですので、確認したら火を止めてください。具材の増減があっても、加圧時間は同じです。但し、具材の大きさを変えた時は、加圧時間を調整してください。

- ★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、フロート式安全装置が下がります。(この時間を「蒸らし時間」と呼びます)フロート式安全装置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。

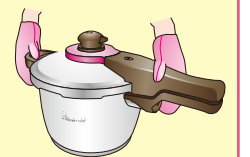


レシピで指示された時間よりも、短い時間でフロート式安全装置が下がった場合は、指示時間までフタを開けないでください。時間が来てもフロート式安全装置が下がらない時は、下がるまで蒸らしてください。

- ※説明文中の「フロート式安全装置が上がる時間」、「おもりから蒸気が出る時間」、「フロート式安全装置が下がるまでの時間」は、あくまで目安です。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、140キロパスカルと80キロパスカルの切り替え式です。商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。
- ◎豆类、おかゆ等、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、直ぐに火を止め、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、P19～P23の【トラブルと対策】をお読み頂き、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、P24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、本体取っ手と本体補助取っ手以外の場所を持って移動しないでください。鍋を落とし爆発し、けがをする恐れがあります。また、おもりから急に蒸気が出てやけどを負う恐れがあります。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。



圧力鍋の使い方

調理後のお手入れ

ステップ5

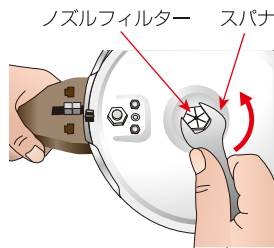
1 保存は別容器に

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、各部品を食器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等で、反時計回りに回して取り外してください。

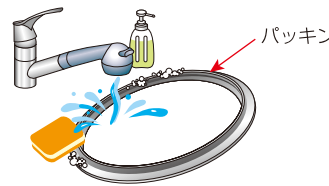


注意 樹脂製やゴム製の部品を洗浄する際は、金属たわしや研磨剤入りのスポンジ等を使用しないでください。部品の劣化を早めます。

3 パッキンの洗浄



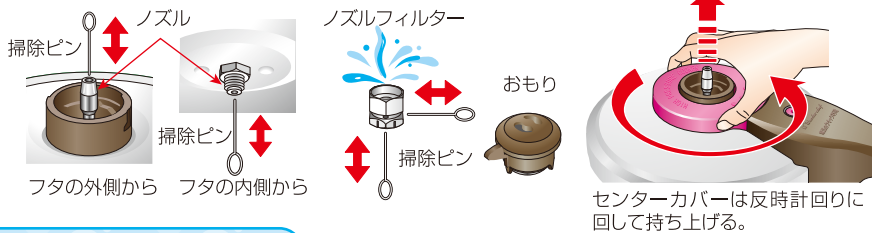
強制 調理カスや表面のヌメリがなくなるまで、**毎回、使用後にお湯と食器用中性洗剤で洗浄してください。** 洗浄、乾燥の際、包丁等で傷を付けないように注意してください。**パッキンは1年に1回は新しいものに交換してください。**



4 ノズル・ノズルフィルター・おもりの洗浄



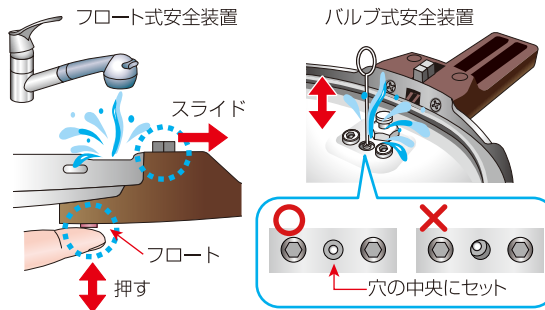
強制 毎回使用後にお湯と食器用中性洗剤で洗浄してください。調理カス等が詰まっていたら、付属の掃除ピンで取り除いてください。



5 フロート式安全装置・バルブ式安全装置の洗浄

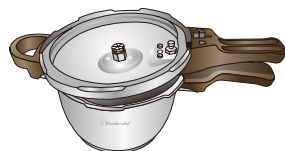


強制 お湯を流しながら上下に動かして、内部に溜まった汚れを洗い流してください。フロート式安全装置は、スライドを引きながら指で上下に動かして洗浄してください。バルブ式安全装置は、掃除ピン等で押しながらか洗浄してください。洗浄後は、バルブ式安全装置を穴の中央にセットしてください。偏っていると蒸気が漏れることがあります。



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がせ、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、商品の劣化を早める原因となります。

圧力鍋の使い方

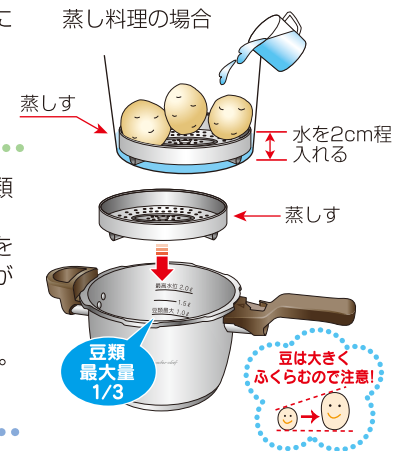
ちょっと便利な使い方

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(0.4リットル程度)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注意してください。
※蒸し料理はレンビに沿ってご使用ください。



豆料理・麺類の料理

豆類・麺类等、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フタをお使い頂くか、付属の蒸しすを落としフタ代わりにしてご利用ください。豆の皮が詰まるのを防止します。

紙やアルミホイル等の薄手の素材で、落としフタをして加圧をしないでください。薄手の落としフタは、安全装置に貼りついて、鍋が爆発する恐れがあります。

圧力鍋除菌

魔法のクイック料理 家庭用片手鍋は、140キロパスカルの超高压タイプの圧力鍋なので、121度以上の高温高压で、通常の煮沸では除菌しにくい菌もしっかり除菌します。蒸し料理と同じ要領で、鍋に水を張って蒸しすを置き、その上に哺乳瓶等の除菌したい器具を置いてください。
※圧力鍋除菌をご使用の際は、おもりのレバーを140キロパスカルの位置に合わせてご使用ください。フタを閉め、火にかけておもりから、蒸気が出始めたら20分間加圧してください。圧力が下がったらフタを開け、中身を取り出してください。



強制 注意 圧力鍋除菌を行う際は、おもりからわずかに蒸気が出る程度まで、火力を絞ってご使用ください。火力が強いと、蒸気排出量が多くなり、空焚きになり、哺乳瓶等が変形したり、溶けたりする恐れがあります。また、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危険です。

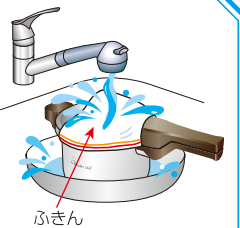


注意 ゴムやプラスチック等の熱に弱い素材は、変形することがあります。ご使用前に器具の耐熱温度をご確認ください。また、溶けたり変形したりする恐れがありますので、鍋肌にゴムやプラスチックが触れないようご注意ください。器具を取り出す際はやけどにご注意ください。
※市販の金属製のざるや耐熱容器などをご利用頂くと、出し入れがし易く、また、器具が鍋肌に触れて溶けたり変形したりするのを防ぐことができます。

☆やむを得ず、急いでフタを開ける場合☆

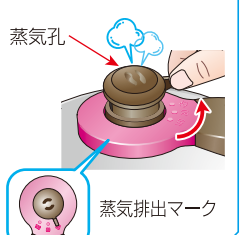
急冷

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、フロート式安全装置に水がかからないようにしてください。フロート式安全装置が下がったことを確認した後、**おもりを外し、P11の【フタを開く】の順に従って、フタを開けてください。**一旦フロート式安全装置が下がっても、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、フロート式安全装置が上がります。その時はフタを開けずにしばらく放置し、再度フロート式安全装置が下がったことを確認してから、P11の【フタを開く】の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等を使用してください。



急減圧

(急減圧をすると煮崩れしやすくなります)
おもりを蒸気排出マーク側にまわして、フロート式安全装置が下がるまで蒸気を抜いてください。フロート式安全装置が下がった後の手順は、急冷と同様です。安全に十分に注意して、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、やけど等にご注意ください。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。



注意 内容物によっては、急減圧をするとおもりの隙間や、おもりの蒸気孔から粘性の高い水分が出る可能性があります。

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。

- **Wonder chef 魔法のクイック料理 5.5ℓ (140キロパスカル)・Wonder chef トロー 3.0ℓ (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**：フオートが上がり、おもりから蒸気が出始めたら、調理の圧力に達したしるしです。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。詳しくは、P12の【調理の流れ】をご確認ください。
- 本品 **魔法のクイック料理** 片手圧力鍋3.0ℓの作動圧は、超高压(140キロパスカル)と、高压(80キロパスカル)の切り替え式です。調理の際、加圧時間にご注意ください。
- 【急冷】する際は、P15を参照してください。

調理単位

- ◎カップ…1カップ200ml
- ◎大さじ…15ml
- ◎小さじ…5ml
- ◎1合…180ml

材 料	調理法	分 量	大きさ・形	水分量	加圧時間		蒸らし時間 / 備考	
					140キロパスカル	80キロパスカル		
肉	豚もも肉	茹でる	600g	300gのかたまり2つ	400ml	5分	15分	フオートがおりるまで自然放置で蒸らす。
	豚バラ肉	茹でる	600g	4cm角	650ml	8分	24分	フオートがおりるまで自然放置で蒸らす。
	豚ロース	蒸す	250g	しょうが焼き用スライス	鍋底から2cm	2分	6分	蒸しすを置いた上に材料を置く。フオートがおり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	6分	18分	フオートがおりるまで自然放置で蒸らす。
	鶏もも肉	茹でる	700g	大きめのひと口大	400ml	15秒	1分	フオートがおり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	1分	3分	蒸しすを置いた上に材料を置く。フオートがおりるまで自然放置で蒸らす。
	骨つき鶏もも肉	茹でる	4本	-	400ml	1分30秒	5分30秒	フオートがおり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	5分	15分	フオートがおりるまで自然放置で蒸らす。
	牛すね肉	茹でる	700g	6cm角	450ml	6分	20分	フオートがおり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	10分	30分	フオートがおりるまで自然放置で蒸らす。
	鶏手羽元肉	茹でる	12本	-	450ml	1分	3分	フオートがおり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	0秒	2分	5分蒸らしたら、急冷して蒸気を抜く。

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		蒸らし時間 / 備考	
					140キロパスカル	80キロパスカル		
魚	さんま	茹でる	4尾	うろこ、頭、腹をとって半分に切る	400ml	10分	30分	フオートがおりるまで自然放置で蒸らす。
	真いわし	茹でる	6尾	1尾20cmくらいのもを使用うろこ、頭、腹をとって4等分に切る	200ml	8分	24分	鍋底にアルミホイルを敷くと焦げ付きにくいフオートがおりるまで自然放置で蒸らす。
	あじ	茹でる	5尾	1尾20cmくらいのもを使用頭、腹、ぜいごをとる	350ml	6分	18分	フオートがおり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、えらをとって縦半分	材料の八分目くらいの高さ	15秒	1分	フオートがおり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	0秒	1分30秒	蒸しすを置いた上に材料を置く。フオートがおりるまで自然放置で蒸らす。
	さば	茹でる	1尾	頭、腹、尾をとって3等分の筒切り	180ml	1分	3分	フオートがおりるまで自然放置で蒸らす。
	いか	茹でる	2はい	わたをとって1cm幅の輪切り	120ml	0秒	30秒	フオートがおりるまで自然放置で蒸らす。
	かき	蒸す	150g(6~7個)	-	鍋底から2cm	30秒	1分30秒	蒸しすを置いた上に材料を置く。フオートがおり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	1分	3分	フオートがおりるまで自然放置で蒸らす。
	えび	蒸す	有頭えび10尾	1尾15cmくらいのもを使用背わたをとる	鍋底から2cm	0秒	1分30秒	蒸しすを置いた上に材料を置く。5分蒸らしたら蒸気を抜く。
あさり	茹でる	300g	砂抜きをしておく	材料がかぶるくらい	0秒	1分30秒	3分蒸らしたら、急冷して蒸気を抜く。	
豆	大豆	茹でる	200g	-	800ml	1分	3分	下茹で前、フタをして熱湯につけ2時間おく。フオートがおりるまで自然放置で蒸らす。
	大豆	蒸す	200g	-	鍋底から2~3cm	5分	10分	ひと晩水につけた、または熱湯に2時間浸した豆を蒸しすの上に広げて蒸らす。その際、豆の皮が鍋のフタの裏に付くと危険ですので、落としフタをしてください。
	黒豆	茹でる	200g	-	700ml	下茹で1分 + 仕上げ1分	下茹で3分 + 仕上げ3分	下茹で前、フタをして熱湯につけ2時間おく。フオートがおり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5分 + 仕上げ3分	下茹で15分 + 仕上げ9分	フオートがおりるまで自然放置で蒸らす。

下茹でとは…主にやわらかくする工程です。仕上げとは…主に味付けする工程です。

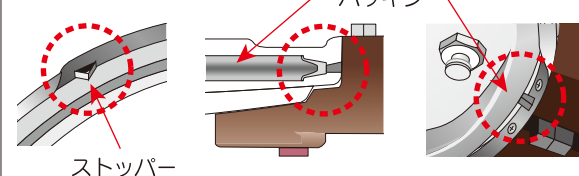
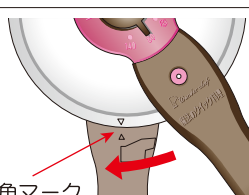
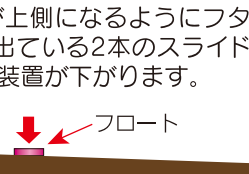
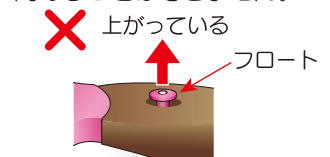
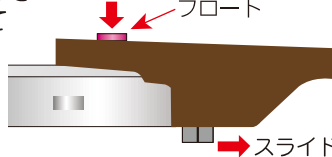
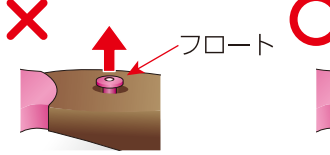
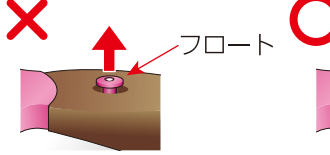
加圧時間早見表

	材 料	調理法	分 量	大きさ・形	水分量	加圧時間		蒸らし時間 / 備考
						140キロパスカル	80キロパスカル	
海藻	昆布	茹でる	乾燥の状態 で15g	水につけて戻し、 細切りにする	150ml	1分	3分	フロートがおりるまで 自然放置で蒸らす。
	ひじき	茹でる	乾燥の状態 で60g	水につけて戻す	200ml	30秒	1分30秒	フロートがおりるまで 自然放置で蒸らす。
野菜	かぼちゃ	茹でる	400g	4cm角	300ml	30秒	1分30秒	フロートがおりるまで 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	30秒	1分30秒	フロートがおりるまで 自然放置で蒸らす。
	キャベツ	茹でる	500g	短冊切り	300ml	0秒	1分30秒	フロートがおりるまで 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	0秒	1分30秒	フロートがおりるまで 自然放置で蒸らす。
	ごぼう	茹でる	1本	大きめの乱切り	200ml	0秒	1分30秒	フロートがおりるまで 自然放置で蒸らす。
	なす	茹でる	4本	大きめの乱切り	300ml	0秒	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	5分	15分	フロートがおりるまで 自然放置で蒸らす。
	れんこん	茹でる	200g (1節)	大きめの乱切り	400ml	0秒	1分30秒	フロートがおりるまで 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	1分	5分	蒸しすを置いた上に 材料を置く。 フロートがおりるまで 自然放置で蒸らす。
	くり	蒸す	500g	殻つき	鍋底から2cm	2分	10分	蒸しすを置いた上に 材料を置く。 フロートがおりるまで 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	最大調理量線 まで	20分	40分	フロートがおりるまで 自然放置で蒸らす。	
いも	さつまいも	茹でる	500g	2cm厚さの輪切り	350ml	20秒	1分	フロートがおりるまで 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	3~4分	8~10分	蒸しすを置いた上に 材料を置く。 フロートがおりるまで 自然放置で蒸らす。
	里いも	茹でる	320g	ひと口大に切る	300ml	1分	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	半分に切る	材料の半分の高さ	1分	3分	フロートがおりるまで 自然放置で蒸らす。

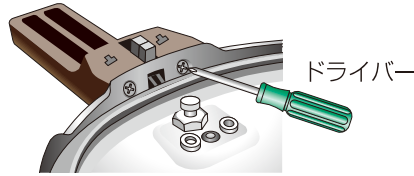
トラブルと対策

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、P24の【お客様相談室】までご連絡ください。




不 具 合	現 象	対 策
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。 
	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。 
	フロート式安全装置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を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式安全装置が下がります。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。 
フタが開かない	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、【お客様相談室】までまでご相談ください。
	フロート式安全装置が上がっていませんか？ 	フロート式安全装置が下がるまで待ってください。フロート式安全装置が下がった後、P11の手順に従ってフタを開けてください。 
	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ったりします。もう一度フタをかぶせ直してください。外れない場合は、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、ゴム槌等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【お客様相談室】までご相談ください。



トラブルと対策

不 具 合	現 象	対 策
フロート式安全装置が上がらない	フロート式安全装置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式安全装置を掃除した後、P8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。
	どこからか蒸気が漏れていませんか？	P21の“蒸気が漏れる／水滴が落ちる”をご確認ください。
	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。
	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。
	フタ取っ手のネジが緩んでいませんか？	ドライバーでフタ取っ手のネジを締め付けてください。 
圧力の選択はされていますか？	P10の圧力の選択をご確認ください。おもりレバーが蒸気抜きマークのところになっていますと、圧力調整をすることができません。	
フロート式安全装置が落ちるのが早い	どこからか蒸気が漏れていませんか？	P21の“蒸気が漏れる／水滴が落ちる”をご確認ください。
フロート式安全装置が下がる	フロート式安全装置の中や周辺に、調理カスが詰まっていますか？ 粘性の高い料理は、フロート式安全装置が下がりにくくなる場合があります。 また、油脂分が多い料理や調理物が多い場合は、フロート式安全装置が落ちるまで、時間がかかる場合があります。	P14の【調理後のお手入れ】の手順に従ってフロート式安全装置を掃除した後、P8【ご使用前に毎回チェック】の手順に従って、フロート式安全装置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、箸の先等で軽くつついて、フロート式安全装置が下がれば正常です。 おもりから蒸気が出る場合や、箸でつついてもフロート式安全装置が戻ってくる場合は、圧力が残っていますので、フロート式安全装置が下がるまで放置してください。 どうしても早くフタを開ける必要がある場合は、P15の【急冷】を行い、フロート式安全装置が下がったことを確認してからフタを開けてください。
おもりから蒸気が出ない	火力が弱すぎませんか？	ガスの場合は、鍋底から炎がはみ出さない程度まで火力を強くし、調理してください。(IHの場合は1000W～1500W程度に調整してください。)
	圧力鍋の中の水分が蒸発し、空焚きになっていませんか？	すぐに火を止め、P11【フタを開く】の手順に従ってフタを開けてください。
	ノズルが目詰まりしていませんか？	すぐに火を止め、P11【フタを開く】の手順に従って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。
おもりが取り付けられない おもりが外せない	鍋を真横から見たとき、おもりが斜めになっていませんか？	P9の手順に従って、おもりレバーを蒸気抜きに合わせて、おもりを垂直に差し込んでください。 外す際も蒸気抜きマークに合わせてから、上に引っ張って取り外してください。 どうしても外れない場合は、【お客様相談室】までご相談ください。


トラブルと対策

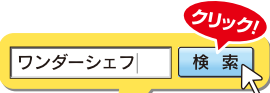
不 具 合	現 象	対 策
フタの周りから漏れる	パッキンは正しく取り付けられていますか？	P9の【フタを閉める】の手順に従って、パッキンが正しく取り付けられていることを確認してください。
	正しいパッキンが取り付けられていますか？	別の商品のパッキンが取り付けられていないか確認してください。
	フタは正しく閉まっていますか？	P9の【フタを閉める】の手順に従って、フタを正しく閉めてください。
	パッキンが、破損、劣化したり、ヌメリやべたつきが発生していませんか？ 	圧力鍋のパッキンは消耗品です。安全にご使用頂くため、 1年に1回は新しいものに交換してください。 P24のオンラインストアからご購入頂くか、【お客様相談室】までご連絡頂き、新しいパッキンをお買い求めください。
	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ので、そのままお使いください。
蒸気が漏れる／水滴が落ちる	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、ノズルナットをベンチ、スパナ(10mm)等で締め直してください。
	おもりの周りから漏れる・吹き出す	おもりレバーの位置は正しいですか？ おもりレバーの位置を“140”又は、“80”に合わせてください。 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(最高水位未満)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、お粥のように泡立ちやすいものは、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)で落としフタを使用し、圧力がかったら火を弱めて、噴き出さないようにしてください。
フロート式安全装置から漏れる	フロート式安全装置のオーリングは正しい位置についていますか？	P8【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。
	フロート式安全装置が汚れていませんか？	P14【調理後のお手入れ】の手順に従ってフロート式安全装置を掃除した後、P8【ご使用前に毎回チェック】の手順通りにフロート式安全装置が上下にスムーズに動くことを確認してください。
	フロート式安全装置のオーリングが破損、劣化していませんか？	フロートオーリングは消耗品です。弊社【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。
	フロート式安全装置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。	フロート式安全装置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	フロート式安全装置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、P11【フタを開く】の手順に従って、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。
	ノズル、ノズルフィルターが詰まっていますか？	P8【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。

トラブルと対策

不 具 合	現 象	対 策
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。
プラスチックの焦げる臭いがする	火力が強すぎませんか？	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ご使用ください。 また、パッキンが炎で焼かれて劣化することがあります。
	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ご使用ください。
	パッキン  取っ手 	取っ手やパッキンが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。 P24のオンラインストアからご購入頂くか、弊社【お客様相談室】までご連絡頂き、新しい部品をお買い求めください。
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質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。澱粉質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	フロート式安全装置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式安全装置の間隙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分程度予熱した後、鍋が温まったら強火(1000W～1500W程度)にしてください。
	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～強火に調整してご使用ください。 おもりから蒸気が出始めたら、蒸気が少し出る程度に火力を調整してください。
	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？	P21の“蒸気が漏れる/水滴が落ちる”をご確認ください。

トラブルと対策

不 具 合	現 象	対 策
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(大さじ1～2)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、割り箸等、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、外側の油汚れ等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が、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、変色した	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があり、大変危険です。 コンロやIHプレートの上でガタツキがある場合は使用せず【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。
鍋に亀裂、凹みがある		使用を止め【お客様相談室】までご相談ください。
部品をなくした・破損した		【お客様相談室】までご相談ください。
異音がる	「ピー」「ブー」という笛のような音がる。	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。 音が鳴り止まない場合は、フロート式安全装置のオーリングの位置調整、フロート式安全装置の洗浄、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【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。



インターネットホームページ <PC・スマートフォン・タブレット端末対応>

<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ご紹介しています。印刷して自分だけのレシピブックを作ることができます。また、製品や部品、別売品もご購入頂くことができます。QRコードを読み取って頂くと「ワンダーシェフのホームページ」をご覧頂けます。

※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。

圧力鍋レシピ集
250種類以上の
レシピを掲載
しています

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

- 和食** あんかけ茶碗蒸し・五目炊き込みご飯
- 洋食** かんたんパンプキンスープ・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。QRコードを読み取って頂くと「ワンダーシェフのホームページ」をご覧頂けます。

※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。

■ご購入10年後無料点検のご案内

ワンダーシェフでは、長く安心してワンダーシェフ圧力鍋をお使い頂くために、ご購入から10年後に弊社から、お客様に無料点検のご案内をさしあげます。ご希望の方はインターネットホームページより、ユーザー登録を行ってください。
なお、点検・修理にかかる技術料は無料ですが、部品代及び送料(往復)はご負担頂きますのでご了承ください。