

Wonder chef

orth PLUS

Wonder chef

orth PLUS

- オーソプラス両手圧力鍋3.5L (BODB35)
 オーソプラス両手圧力鍋4.0L (BODB40)
 オーソプラス両手圧力鍋5.0L (BODB50)

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
 ☎(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。
<http://www.wonderchef.jp/>
web@wonderchef.jp

(この取扱説明書は2017年現在のものです。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
 140kPa[°]スカルと80kPa[°]スカル
 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。



<基準認証品>

製品安全協会

JPC 圧力なべ協議会

取扱説明書

- オーソプラス両手圧力鍋3.5L
 (BODB40)
 オーソプラス両手圧力鍋4.0L
 (BODB40)
 オーソプラス両手圧力鍋5.0L
 (BODB50)

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。



- この取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 本書の諸事項を守らないで万一事故が発生した場合は、使用者の責任となりますのでご了承ください。
- 保証書は 23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き
 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。



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。

各部の名称	3	ちょっと高度な使い方	15
安全上のご注意	4~7	トラブルと対策	16~18
圧力鍋の使い方		アフターサービスについて	19
ステップ1ご使用前に毎回チェック	8	ドイツ料理レシピ	20~21
ステップ2フタを閉める	9	調理時間早見表	22
ステップ3フタを開く	10	インターネット・モバイルページ	22
ステップ4調理の流れ	11~13	保証書	23
ステップ5調理後のお手入れ	14		

オースプラスは**高圧**と**普通圧**の切り替え式

★付属の「ワンダーシェフの作りたくなる圧力鍋レシピ80」には、高圧と普通圧の二種類の加圧時間でレシピが掲載されています。
★オースプラスは2WAY圧力調整装置で圧力を切り替えることで、高圧(140キロパスカル)、普通圧(80キロパスカル)のどちらでもお好みの圧力で調理して頂くことができます。



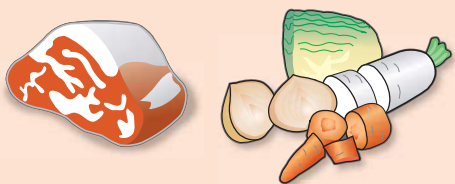
圧力鍋の**高圧**と**普通圧**の使い分け

高圧



◎とにかく早い!

肉や玄米、大きめの野菜など、調理に時間がかかる材料でも早く簡単に調理できます。

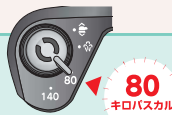


◎ふっくら玄米ごはん!

高圧で玄米を炊くと澱粉質がアルファ化し、玄米ごはんがふっくらおいしく炊き上がります。



普通圧



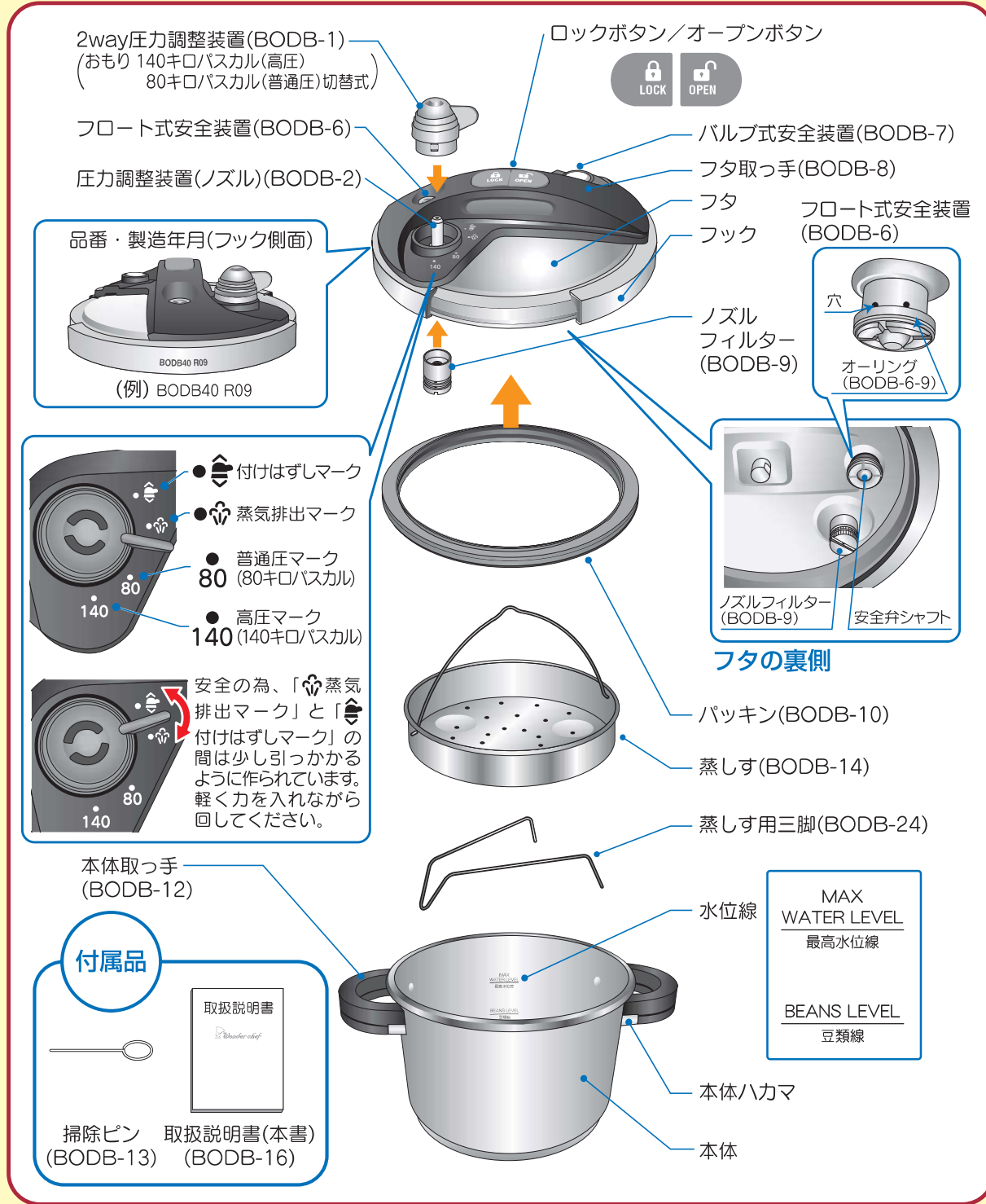
◎色々なレシピが使える!

当社の普通圧用のレシピや高圧仕様でない一般的な圧力鍋のレシピも、ご利用頂くことができ、レパートリーが広がります。



◎やさしく調理!

茶わん蒸しやプリンなどは、普通圧で作った方が「ず」ができにくく、きれいに調理できます。また、煮崩れしやすい料理の場合も普通圧がおすすめです。



* 部品を破損、紛失された時は、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、P19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火傷等の傷害、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。

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、次の絵表示で区分し、説明しています。(下記は絵表示の一例です。)

禁止 このような絵表示は、してはいけない「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。

警告

圧力鍋は、各メーカー、各製品によって、仕様及び使用方法が全く異なります。この取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。

ご使用前には各部に異常がないことを確認してください。また、P8の手順に従って毎回点検を行ってください。

各部のネジ、ナットに緩みがある場合は、必ず追い締めをしてから使用してください。取っ手などの緩みは本体落下の原因になります。また、ノズル、パルプ式安全装置、フロートの緩みは、部品が加圧中に外れて飛び出し、怪我の原因となります。

使用する前に**圧力調整装置のノズル及びフィルターが詰まっていないことを確認してください**。調理中、鍋が爆発し、怪我をする原因となります。詰まっている場合は、付属の掃除ピンでノズル及びフィルターの掃除をしてください。

各部に異常が生じた場合は、直ちにご使用を止めてください。P16~P18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。

フタの開閉はP9からP10の手順に従って行ってください。きちんとフタが閉まっていない状態で加熱をすると、安全装置が正常に動かず、爆発や事故の原因になります。

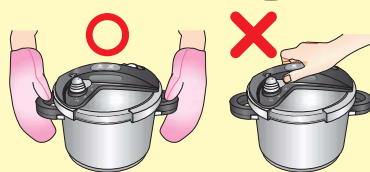
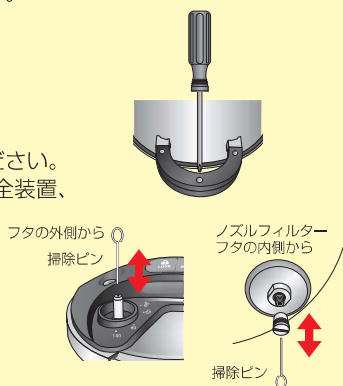
調理する際は、**水・食材を合わせて**、鍋の容量の**2/3未満**の量(最大調理量)で使用してください。**豆類、麺類**等の調理中に膨張するものや、お粥のように泡が出やすいものは、**水、食材を合わせて**、鍋の容量の**1/3未満**の量(豆類最大量)で使用してください。この量を超えて調理を行うと、食材がノズルに詰まり、鍋が爆発し怪我をする原因となります。

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。

鍋の中に圧力が残っているときに、無理にフタを開けようとししないでください。火を止めた後も圧力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火傷を負う可能性があり、非常に危険です。フタを開ける際は、P10の手順に従い、**おもりを「蒸気排出マーク」の位置までまわし、蒸気を完全に排出し、必ず圧力が下がったことを確認した上で、おもりを外してからフタを開けてください。**

圧力鍋を持ち上げる時は、必ず本体の取っ手を両手でお持ちください。ふた取っ手だけを持って、持ち上げる事は大変危険です。絶対におやめください。

ご使用後はP14の手順に従ってお手入れを行ってください。日々のお手入れが、万が一の故障による怪我の原因を少なくし、商品を長持ちさせます。



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、爆発や故障の原因となります。

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・シチューのルー等、粘性が高い料理は、加圧を行わないでください。ルーを入れた状態で加圧すると、ルーがノズルに詰まり爆発や故障の原因となります。ルーは加圧後に入れ、市販のガラスふた等の普通の鍋ふたを使って調理してください。



天ぷらや揚げ物など、油を大量に使用する料理には使用しないでください。火災や爆発、火傷の原因となります。



不安定な場所や屋外で使用しないでください。鍋の転倒、落下などによる爆発で、怪我をする原因になります。



空焚きや過剰な火力での加熱は行わないでください。火災の原因となります。また、パッキン・取っ手・鍋本体の破損、変形の原因となります。**※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。**



鍋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危険です。

紙製や布製、アルミ箔など軽くて薄手の素材の落とし蓋は、安全装置を詰まらせて事故に繋がる可能性がありますので、加圧中は絶対に使用しないでください。

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。

調理中や、調理直後はおもりの上部に手や顔を近づけないでください。火傷の原因になります。

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



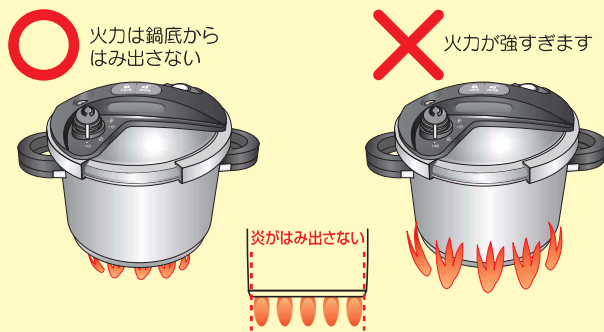
注意



付属のおもり、パッキンを使用してください。
他商品のものを使用すると異常動作を起こし、怪我の原因となります。
紛失、劣化などでご購入の際は、P19の【お客様相談室】までご連絡ください。



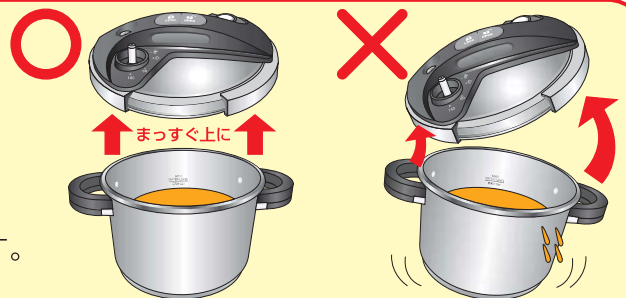
ガスコンロで使用する場合は、**炎が鍋底からはみ出さない**よう、火力を調整して使用してください。
鍋がコンロの中心からずれていたり、火力が強すぎると、取っ手が熱くなり劣化、変形の原因になります。



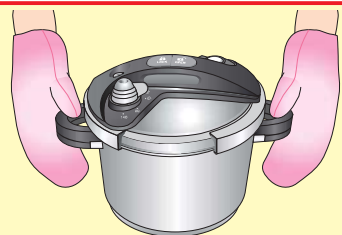
IHクッキングヒーターでご使用の場合は、**弱火(300W~500W程度)で1分ほど予熱した後、鍋が温まったら強火(1000W~1500W程度)にしてください。**
IHクッキングヒーターを最初から強火で使用すると、鍋底が急激に熱くなるため、焦げ付きや底面の変形、底面剥離の原因となります。



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、火傷をする恐れがあります。



取っ手の部分が熱くなる場合があります。
必要に応じてミトン、鍋つかみ等を使用してください。



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。



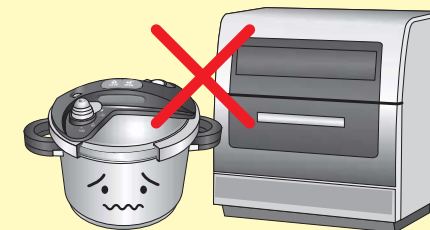
注意



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。
火傷の原因になります。



食器洗浄機は使用しないでください。
洗剤の中にはアルカリ性のものがあり、鍋を傷める原因となります。
また、食器洗浄機の熱風によっても鍋が傷むことがあります。



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。
使用後は調理物を別の容器に移し、すぐに鍋を洗浄してください。



子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使用しないでください。火傷、怪我の原因となります。



圧力がかかっていない状態やフタをはずして普通の鍋としてご使用される時であっても、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**が発生し、火傷や怪我を負う原因となります。



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。

突沸について

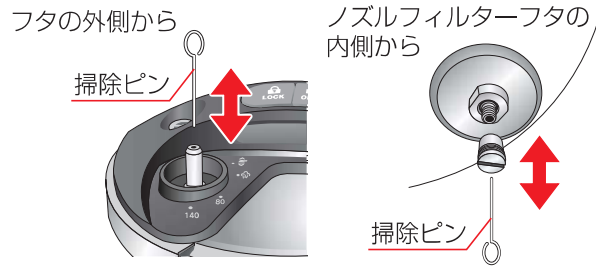
加熱した液体が沸点(水:100℃)を超えても沸騰しない状態(過加熱状態)で、振動などの衝撃で突然、激しく沸騰する現象を言います。 <独立行政法人 製品評価技術基盤機構のHPより抜粋>

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。

ご使用前に毎回チェック

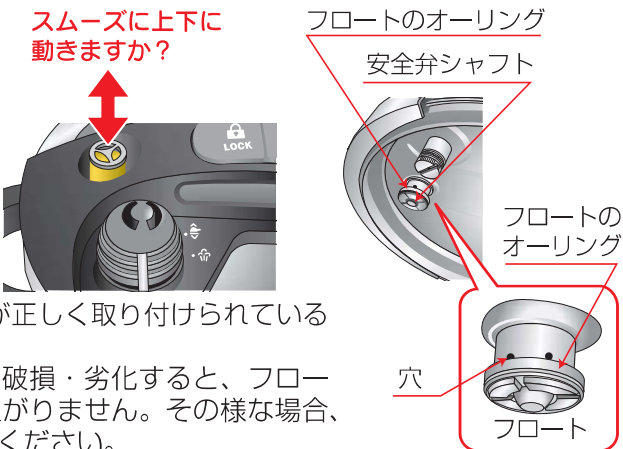
1. ノズルのチェック

おもりを外し (P10-3参照) 掃除ピンを、ノズル及びノズルフィルターの穴に差し込み、詰まりが無いかを確認してください。ノズルが目詰まりしていると、圧力調整装置 (おもり) が正常に作動せず、爆発する恐れがあります。



2. フロート式安全装置をチェック

鍋本体からフタをはずした状態でロックボタン **LOCK** を押し、フタの裏側にあるフロート式安全装置を下から指で軽く押し上げた後指を離し、スムーズに上下するか確認してください。確認した後は、オープンボタン **OPEN** を押してください。



フロートの穴がかくれないように、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。フロートのオーリングの位置がずれていたり、破損・劣化すると、フロート式安全装置の隙間から蒸気が漏れ、圧力が上がりません。その様な場合、P19の弊社【お客様相談室】までお問い合わせください。



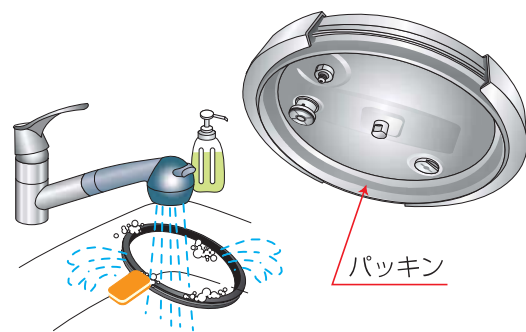
警告

おもり、パッキン、ノズル、フロート式安全装置、バルブ式安全装置、フック、本体・フタ取っ手に、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、P19の弊社【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、高温の内容物や蒸気が噴き出し火傷や怪我の原因となることがあります。

3. 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? パッキンに傷、ヒビ、割れが発生したり、弾力性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、火傷や怪我の原因となります。

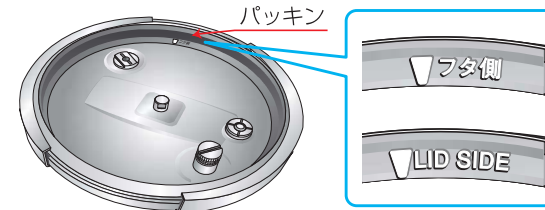
*パッキン等のゴム製の部品は消耗品です。使用頻度やお手入れの状態にもよりますが、弊社では一年に一回は、新しいパッキンに交換されることをお勧めしております。



フタを閉める

1. パッキンを取り付ける

パッキンには「フタ側」、「LID SIDE」の刻印があります。両方の刻印が見えるよう、刻印面がフタ側になるように取り付けてください。誤った取り付け方をすると、フタの周りから蒸気が漏れたり、フタが閉まらないことがあります。また無理に閉めようとすると、フタが開かなくなったり、パッキンが切れることがあります。



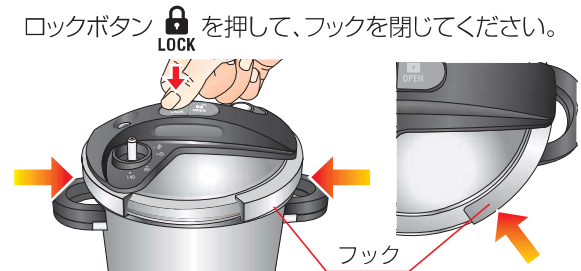
パッキンは図のようにフタの奥にしっかり取り付けてください。(誤った取り付け方をすると、フタが閉まりません。また、無理に閉めようとすると、フタが開かなくなったり、パッキンが切れることがあります。)

注意 圧力鍋を複数お持ちのお客様は、別の商品のパッキンを取り付けて、ご使用にならないようご注意ください。蒸気漏れ、商品の故障の原因となります。

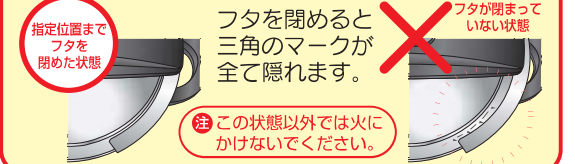
再確認
チェック!!

フタを閉める前に再確認!
パッキンは左図の通り正しく付いていますか?

3. フタを閉める



警告 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。安全装置が正常に動かず、怪我、故障の原因となります。



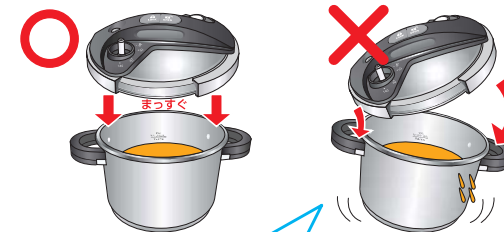
連続使用される場合、パッキンの膨張でフタが閉まりにくくなります。その様な時には、パッキンを冷水などで冷やしてお使いください。

2. フタをセットする

①オープンボタン **OPEN** を押し、フックを開いてください。



②本体の上にフタをまっすぐ置いてください。



この時、フタを傾けた状態で閉めないよう注意してください。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。

4. おもりを取り付ける

下記の手順でおもりを取り付けてください。
①おもりのつまみを「**付**けはずしマーク」の位置に合わせ、垂直にはめ込む。
②「**80** 普通圧マーク」もしくは「**140** 高圧マーク」の位置までつまみをまわす。
③少しカタカタと動く状態で正常です。



*安全の為、「**付**けはずしマーク」と「**蒸**気排出マーク」の間は少し引かかるように作られています。軽く力を入れながら回してください。

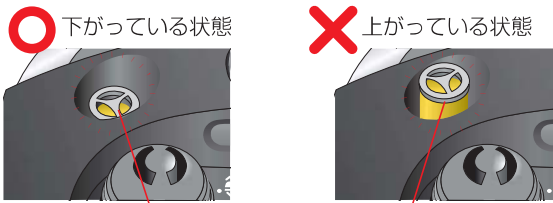
5. 圧力の選択



フタを開く

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。



フロート式安全装置

警告 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、火傷を負う可能性があります、非常に危険です。

フロートが下がらない場合は、P13-7「蒸らし時間」を参照ください。

2. 残った蒸気を抜く

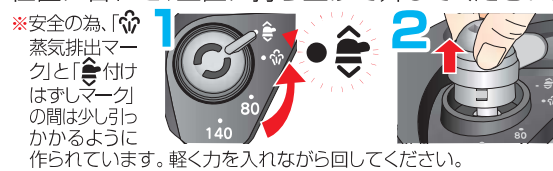
おもりを「蒸気排出マーク」側にまわして、残った蒸気を完全に排出してください。プシューと勢い良く蒸気が出続ける場合は、鍋の中に圧力が残っています。おもりをもとの位置に戻し、しばらく放置してからもう一度おもりを「蒸気排出マーク」側にまわしてください。



警告 この時、絶対に顔や手をおもりの上に近づけないでください。火傷の原因になります。

3. おもりを外す

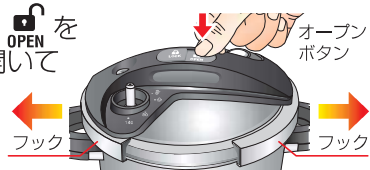
おもりのつまみを「付けはずしマーク」の位置に合わせ、垂直に持ち上げて外してください。



警告 フロートが上がっている時は、絶対におもりを外さないでください。火傷の原因になります。

4. フタのロックを解除

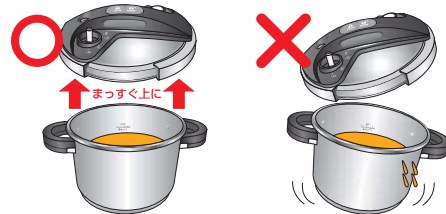
オープンボタンを押しフックを開いてください。



警告 ロックの解除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、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。

6. フタを持ち上げる

フタをまっすぐ持ち上げ、フタを開けてください。(フタを開ける際に立ち上る蒸気で、火傷をしないようご注意ください。)



警告 鍋の中に圧力が残っているときに、無理にフタを開けようとししないでください。火を止めた後も圧力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、火傷を負う可能性があります。フタを開ける際は、このページの手順に従って必ず圧力が下がったことを確認した上で、おもりを外してからフタを開けてください。

注意 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、鍋が傾いて火傷を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。

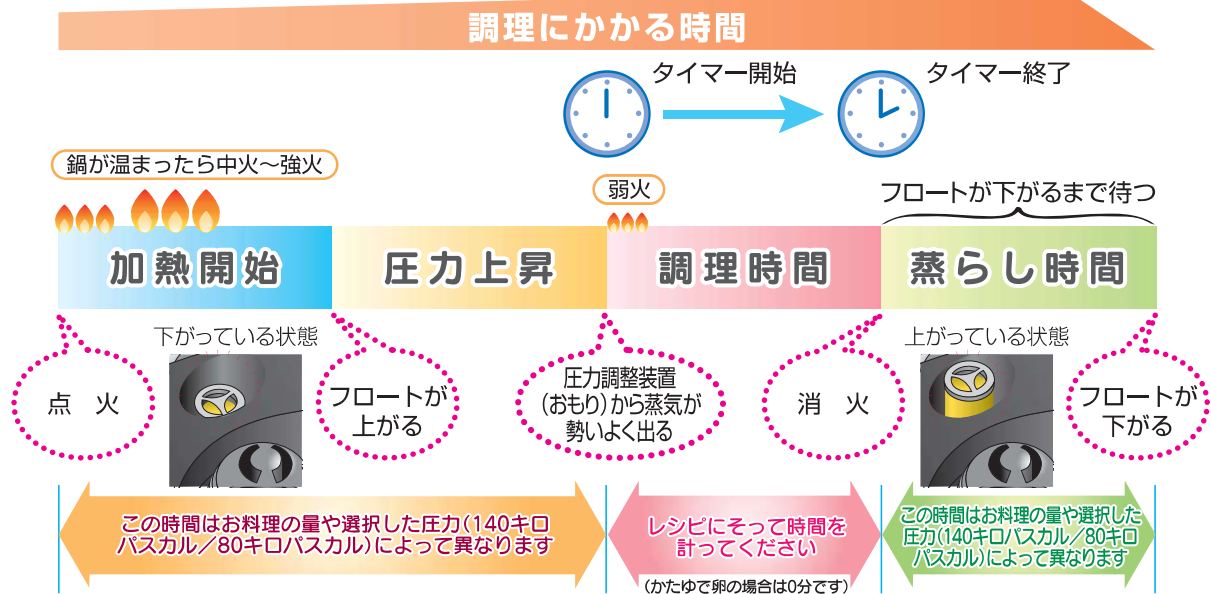
注意 フタの金属部分に手を触れないでください。火傷の原因になります。必要に応じてミトンをご使用ください。

急いでフタを開けたい時は、P15「やむを得ず、急いでフタを開ける場合」を参照ください。

調理の流れ

初めての調理の前には、水だけを3cm程入れ加熱し、圧力鍋の動作を確認され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、「かたゆで卵」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。

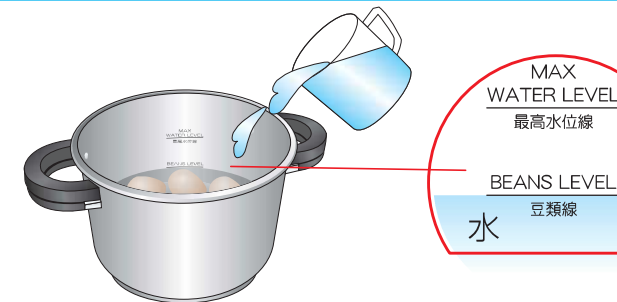


1. 準備

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)を入れます。鍋の中に水を入れます。「かたゆで卵」の場合は鍋の中の「豆類線」の線まで水を注いでください。



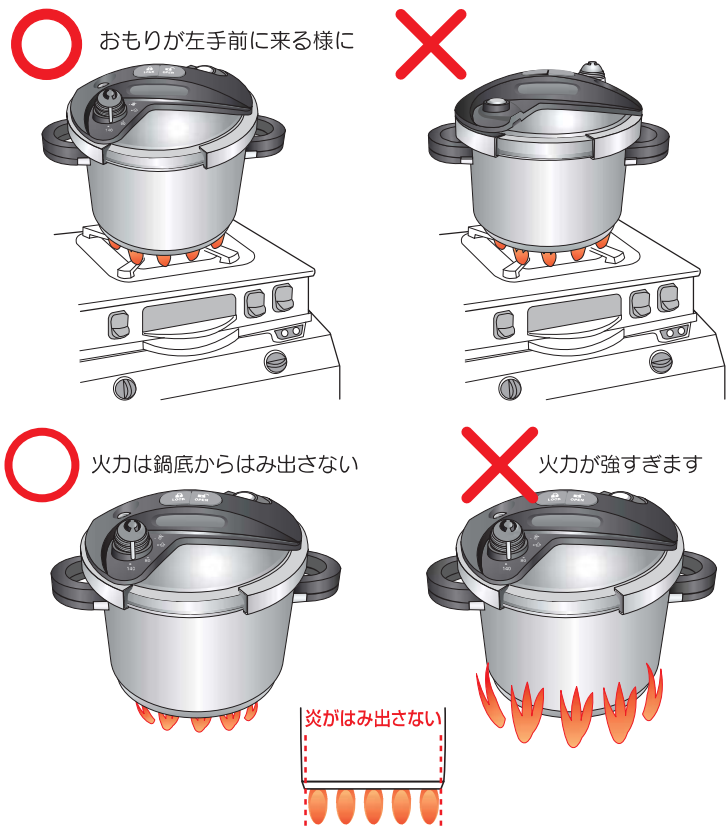
3. フタを閉める

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高圧マークに合わせてください)

調理の流れ

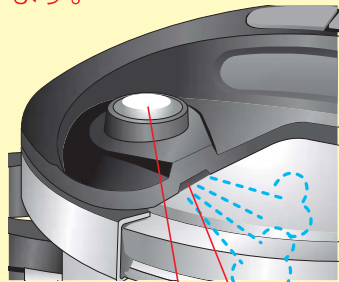
4. 火にかける

圧力鍋をおもりが左手前に見える様にコンロにのせ、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。火力が強すぎると、取っ手の焼け焦げや、鍋底の変形、本体外面塗装の変色や剥離の原因となります。
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1分ほど予熱した後、鍋が温まったら強火(1000W～1500W程度)にしてください。



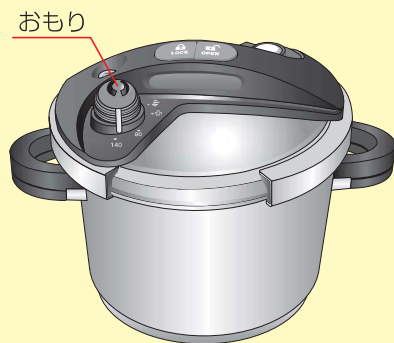
注意

バルブ式安全装置が作動すると、側面の穴から勢いよく蒸気が出る場合があります。



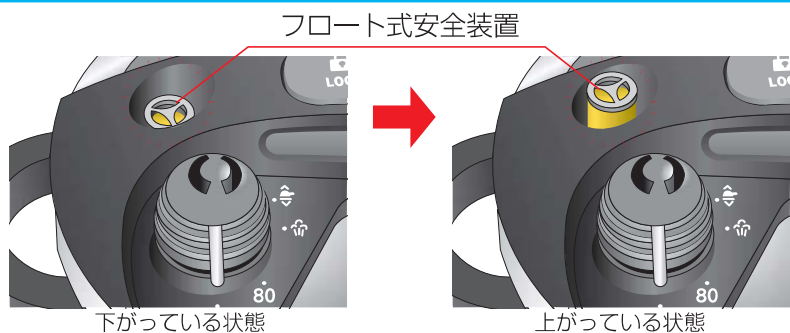
バルブ式安全装置 側面の穴

ご使用の際は、おもりが左手前にくるようにして使用してください。



5. 圧力が上がり始める

点火から*2分～10分程度で、フロート式安全装置が上がります。(内容量によって時間は異なります。この時点では、まだ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*2分～10分程度で、おもりから蒸気が上に向かって始まります。これが調理の圧力に達したしるしです。

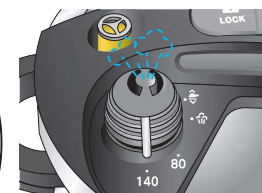
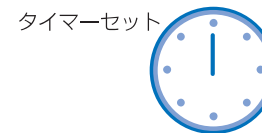
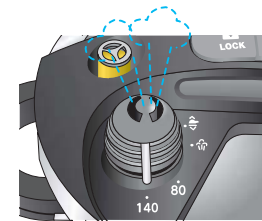
注意

調理中は絶対に、顔や手をおもりの上に近づけないでください。火傷の原因になります。

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。レシピに指定がある場合は、ここからタイマーをセットし、所定の時間が経過するまで加熱を続けます。(この時間を「調理時間」と呼びます)

「かたゆで卵」の場合は、加圧時間は0分ですので蒸気が出たことを確認したら火を止めてください。何個でも時間は同じです。

具材の増減があっても、加圧調理時間は同じです。
 (具材を大きくした→時間延長
 小さくした→時間短縮)



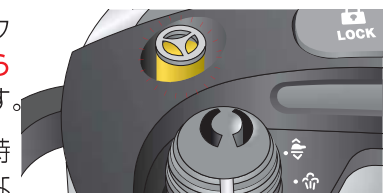
7. 蒸らし時間

火を止めてから*5分～30分程度で、フロート式安全装置(以下フロート)が下がります。(このフロートが下がるまでの時間を「蒸らし時間」と呼び、この間も鍋の中では余熱による調理が続いています。)

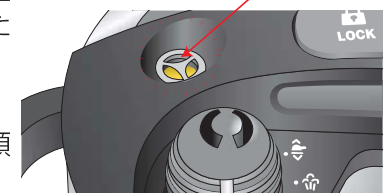
レシピで指示されたよりも短い時間でフロートが下がった場合、指示時間までフタを開かないでください。時間が来てもフロートが下らない時は、フロートが下がるまで蒸らしてください。

*フロートがなかなか下がらない場合は、箸の先等でフロートを軽くつついてください。プシュッと音がしてフロートが戻ってきたり、全く下がらない場合は、鍋の中に圧力が残っていますので、フロートが下がるまでしばらく放置してください。

フロートが下がったことを確認したら、P10の【フタを開く】の手順に従ってフタを開けてください。



フロート式安全装置が下がる



*説明文中の「フロートが上がるまでの時間」、「おもりから蒸気が出るまでの時間」、「フロートが下がるまでの時間」はあくまで目安です。実際の時間は、選択した圧力(140キロパスカル/80キロパスカル)、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、調理時間を調整してください。

◎豆類、おかゆ等、泡立ちやすい料理はおもりから、煮汁が吹きこぼれることがあります。

注意

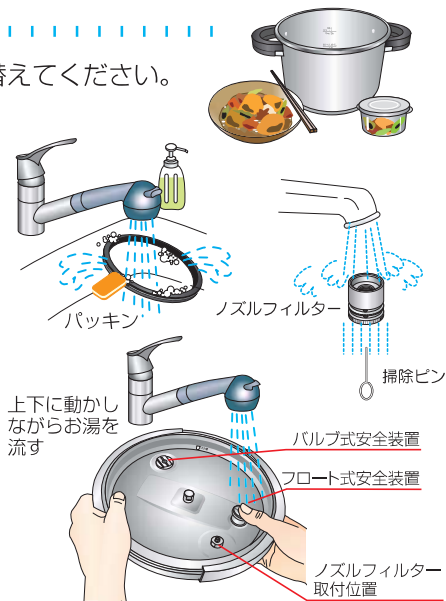
調理の流れに当てはまらない動きをした場合は、すぐに火を止め鍋をそのまま冷めるまで放置してください。冷めたらP10の手順に従ってフタを開けてください。故障かなとおもったら、P16～P18の【トラブルと対策】をお読み頂き、適切な対処を行ってください。

調理後のお手入れ

1 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。鍋がサビたり変色することがあります。

2 鍋とフタ、おもり、パッキン、ノズルフィルターを外し、各部品を食器用洗剤で洗い、十分にすすぎ水分を拭き取り、よく乾燥させてください。

- パッキンは、調理カスや表面のヌメリが残らないように毎回ご使用後に中性洗剤で洗浄してください。
- パッキンを洗浄、乾燥される際は、包丁等で傷つけないようご注意ください。
- ノズル・ノズルフィルターは毎回ご使用後に洗浄してください。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。ノズルフィルターは手で回して外すことができます。
- フロート式安全装置は、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の安全弁シャフト、バルブ式安全装置は洗浄後お湯を流して汚れを取り除いてください。



禁止

食器洗浄機は使用しないでください。洗剤の中にはアルカリ性のものがあり、鍋を傷める原因となります。また、食器洗浄機の熱風によっても鍋が傷むことがあります。

3 片づけの際は、フタを逆さにして、本体の上にかぶせ空気が通るようにした方がニオイがこもりません。

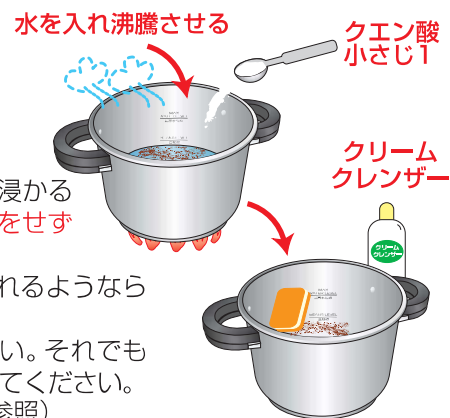


4 鍋の内部が焦げてしまった場合

鍋の中の水分が極端に少なくなると、鍋が焦げ付きます。水分が少なくなる原因は、
①フロートが上がるまでの火力が弱い。
②おもりが動き出してから火力が強い。の二点です。

焦げ付いてしまった場合は、焦げた中味を取り出し、鍋に焦げが浸かる程度水を入れ、そこにクエン酸(小さじ1)を入れ、**圧力鍋のフタをせず**に10分程度煮立てます。

割り箸など、木製の棒などで焦げをこすってみてください。取れるようなら焦げを取り、きれいに洗ってください。取れないようなら水を捨て、もう一度最初から繰り返してください。それでも取れないようなら、クリームクレンザーなどを使用し、こすり取ってください。(ワンダーシェフでは、鍋内部の再研磨を行っています。P19参照)



5 鍋の内部が変色してしまった場合

初めてのご使用、または数回ご使用での変色は、ステンレスの表面に皮膜が出来てきているためです。その状態で使用を続けてください。変色は目立たなくなります。

鍋外部の変色は熱によるステンレス自体の焼けです。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。

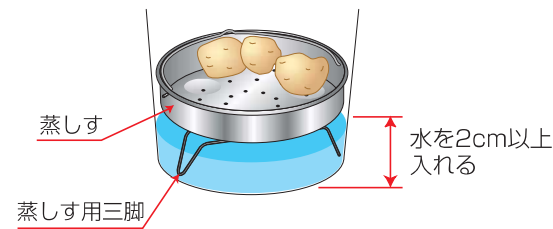
内部の変色は、鍋にお湯を入れクエン酸を溶かし、洗い流すと落ちることがあります。

鍋に著しい変色が見られる場合は、火力が強すぎるか、水分が少なすぎて空焚き状態になっている可能性があります。そのような場合は、火力と水分の量を調整してご使用ください。

ちょっと高度な使い方

蒸し料理

蒸し料理の場合



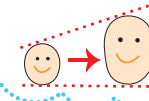
蒸し料理をする場合、鍋に底から2cm以上(約700ml)水を張り、鍋の中に三脚と蒸しすを置き、その上に蒸し物を置いてください。その時、食材の高さが鍋のフチより高くないように注意してください。
※蒸し料理はレシピにそってご使用ください。

豆料理
麺類の調理

蒸しす

豆類最大
1/3

豆は大きく
ふくらむので注意!



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お使いいただくか、付属の蒸しすを落とし蓋代わりにしてご利用ください。豆の皮がノズルに詰まるのを防止します。

圧力鍋を使い慣れてきたら



警告

紙製や布製、アルミ箔など軽くて薄手の素材の落とし蓋は、安全装置を詰まらせて事故に繋がる可能性がありますので、加圧中は絶対に使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

急冷

鍋を慎重にシンクに置き、フタの上にふきんをのせ、その上から水をかけてください。その際、なるべくおもり、フロート式安全装置には水がかからないようにしてください。しばらくするとフロートが下がりますので、その後おもりを外し、P10の【フタを開く】に従って、フタを開けてください。

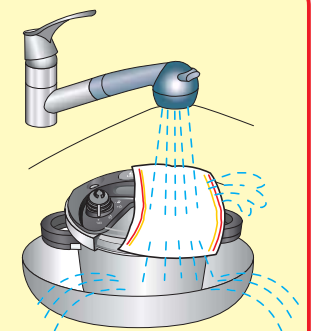
いったんフロートが下がりましたが、鍋を揺らしたり、動かしたりした場合は再沸騰し、鍋内部に圧力がかかり、フロートが上がります。その時はフタを開けずにしばらく放置し、圧力が下がったことを確認してから、P10の【フタを開く】の手順に従って再度フタを開けてください。

急減圧

(急減圧をすると煮物が煮くずれすることがあります。)

おもりを「蒸気排出マーク」側に少しまわして、フロートが下がるまで蒸気を抜いてください。**おもりの穴から上方に向かって勢いよく蒸気が出続けますので、火傷等にご注意ください。絶対に顔や手をおもりの上に近づけないでください。**

フロートが下がった後の手順は急冷と同様です。安全に十分注意してフタを開けてください。





P11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、P19の【お客様相談室】までご連絡ください。

トラブル	現象	対策
フタが閉まらない	フックが閉じていませんか？	オープンボタン を押して開いてください。
	フタが浮いていませんか？ 	パッキンをフタの奥までしっかりと押し込んでください。 フタ全体を下へ押しながらロックボタン を押してください。
	フタおよびパッキンが熱くありませんか？	パッキンを流水で冷やしてお使いください。
フタが開かない	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ら、P10の手順に従ってフタを開けてください。
フロートが上がらない	フタのフックは最後まで閉まっていますか？	一旦鍋を冷やしてからP9の手順に従って正しくフタを閉めてください。
	フロートの中や周辺に調理カスが詰まっていますか？	一旦鍋を冷やしてからP14の手順に従ってフロートを掃除してください。 一旦鍋を冷やしてからP8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。
	どこから蒸気が漏れていますか？	一旦鍋を冷やしてからP17の"蒸気が漏れる／水滴が落ちる"をご確認ください。
	おもりのつまみの位置は正しいですか？	つまみの位置を「80」か「140」に合わせてください。
	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。
フロートが下らない	フロートの中や周辺に調理カスが詰まっていますか？	粘性の高い料理をしていると、フロートがフタに密着し、下がりにくくなる場合があります。箸の先等で軽くつついてフロートが下がれば正常です。 P10の手順に従ってフタを開けた後、P14の手順に従ってフロートの洗浄を行ってください。 調理物の量が多かったり、油分の量が多い調理をされている場合、フロートが落ちるまで時間がかかる場合があります。 調理内容によってはフロートがフタに密着し、落ちにくいことがあります。そのような場合は箸等でフロートをつついて落としてください。 箸でつついてもフロートが戻ってくる場合は、まだ圧力が残っていますので、そのままフロートが下がるまでしばらく放置してください。 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、フロートが下がったことを確認してからP10の手順に従ってフタを開けてください。
フロートが落ちるのが早い	どこから蒸気が漏れていますか？	P17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	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。フタにパッキンを取り付けた状態で、P9の左上の図のように「フタ側」「LID SIDE」の刻印が見えているかどうか確認してください。 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の手順に従って、フタを正しく閉め直してください。
	パッキンが破損・劣化していませんか？	パッキンは消耗品です。使用頻度やお手入れの状態にもよりますが、弊社では1年程度での交換をお勧めしております。 弊社P19の【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。
	パッキンが濡れたまま取り付けられていますか？	パッキンは洗浄後、よく拭いてからご使用ください。
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、ナットをペンチ等で締めなおしてください。
	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？
フロートが汚れていませんか？		P14の手順に従ってフロートを掃除してください。 P8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。
フロートのオーリングが破損・劣化していませんか？		オーリングは消耗品です。1年程度での交換をお勧めしております。 弊社P19の【お客様相談室】までご連絡いただき、新しいオーリングをお買い求めください。
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。
	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。
	ノズルやノズルフィルターが目詰まりしていませんか？	ノズルが詰まると圧力鍋が正常に作動しなくなる為、フロート式安全装置、もしくはバルブ式安全装置が作動することがあります。 P10の手順に従ってフタを開けた後、P14-2を参考に付属の掃除ピンでノズルとノズルフィルターを掃除してください。
	バルブ式安全装置から漏れる	P10の手順に従ってフタを開けた後、P8の手順に従って、ノズルの洗浄をしてください。 また、P14の手順に従って、フロートの洗浄をし、フロートがスムーズに動くことを確認してください。
おもりから蒸気が出ない	火力が弱すぎませんか？	ガス火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P12に沿って調理してください。 (IHの場合は1000W～2000W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、P10の手順に従ってフタを開けてください。
	ノズルやノズルフィルターが目詰まりしていませんか？	すぐに火を止め、P10の手順に従ってフタを開けてください。 P8の手順に従って、掃除ピンを使ってノズルフィルター、ノズルを洗浄してください。

トラブル	現象	対策
おもりが揺れない	この圧力鍋のおもりは揺れません	調理圧力になるとおもりの上の穴から蒸気が出ますので、P13の手順に従って操作してください。
取っ手がガタつく	取っ手のネジが緩んでいませんか？	ブラスドライバーで取っ手のネジを締めなおしてください。
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。
	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。
白米が少し、灰色がかって見える		高圧で食物の中の澱粉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 (鍋の焦げ取りに関してはP19をご参照ください。)	フロートが上がるまでの火力が弱すぎませんか？	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の場合は1000W～2000W程度に調整してください) 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。
	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火力に調整してご使用ください。 また、おもり上部から蒸気が出だしたら、蒸気の量が出るだけ少なくなるよう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ご使用ください。
	どこから蒸気が漏れていませんか？	P17の"蒸気が漏れる"をご確認ください。
本体外面の塗装が変色した、剥離した		空焚きや過剰な火力で加熱したり、本体外面に汚れがついた状態で火にかけたりすると、塗料が変色したり剥がれることがあります。 圧力鍋の性能に支障はありませんが、再塗装や修理は出来ませんので予めご了承ください。新しい本体をお求めの際はP19の【お客様相談室】までご連絡ください。
鍋底が剥がれた、変形した	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火力に調整してご使用ください。
	空焚きになっていませんか？	水分を少し多めに調整してご使用ください。 鍋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おそれがあり、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、P19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。
鍋に亀裂・凹みがある		使用を止めP19の【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		P19の【お客様相談室】までご相談ください。
異音がる	ゴムが貼りつくような「ピチピチ・パチン」といった音がする	内圧が上がるときにパッキンが膨張する音です。異常ではありませんのでそのままお使いください。
	「ピー」という笛のような音がする	鍋が密閉されるときに「ピー」という笛のような音が出ることがありますが、異常ではありません。そのままお使いください。 ノズル、ノズルフィルター、フロート式安全装置が汚れている場合はP14の手順で洗浄してください。 ノズルに絡みがある場合はノズルフィルターを外してナットをペンチ等で締め直してください。 音が鳴りやまない場合は使用を止め、P19の【お客様相談室】までご相談ください。

■お客様相談室

※P16～P18をご覧になられても、トラブルが解消しない時や、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： ☎06(6334)4349 ☎06(6334)4343

受付時間／午前 9:00～正午 12:00 (土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)
午後 1:00～午後 5:00

■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・故障個所の修理及び部品の交換・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代です。

送料 ……お客様と弊社との間で発生した運送代です。

■パーツ価格表

パーツ及び、別売り部品の価格は予告なく変更する場合があります。あらかじめ、ご了承ください。

部品番号	部品名	税抜価格
BODB-1	2way 圧力調整装置おもり 140kPa/80kPa 切替式	1,800円
BODB-9	ノズルフィルター	600円
BODB-10	パッキン	1,200円
BODB-12	本体取っ手	1,560円
BODB-13	掃除ピン	360円
BODB-16	取扱説明書	1,200円
BODB-14	蒸しす(20cm用)	1,200円
BODB-24	蒸しす用三脚	360円
BODB-6-9	オーリング	360円

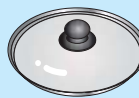





(別途送料・消費税をご負担ください。)

※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、必ず部品番号と商品名(「オースプラス両手圧力鍋3.5ℓ: BODB35」、「オースプラス両手圧力鍋4.0ℓ: BODB40」、もしくは「オースプラス両手圧力鍋5.0ℓ: BODB50」と製造年月(フタのフック側面の文字)をお買上げの販売店、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

パーツ及び、別売り部品の価格は予告なく変更する場合があります。あらかじめ、ご了承ください。

601629	602121	603159	603197	602886	700032
					
ガラス蓋 直径20cm	浜田ママの魔法のクイック料理	ステンレスクリーナープロ	デジタルタイマー(W)	とってもやさしい圧力鍋	簡単おいしい500円レシピ
1,200円	1,440円	2,000円	2,000円	1,500円	500円

(別途送料・消費税をご負担ください。)

■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。

■こげとり研磨のご案内

ワンダーシェフでは、残念ながらこがしてしまった鍋の内面を、**技術料¥3,000+送料(往復)+消費税**で研磨してお買上げ時に近い状態に戻す加工も承っています。

上記の【お客様相談室】までご連絡ください。(販売店でのご受付は行っていません。)

ELNA・ADRIARN

神戸の地で30年以上洗練され、かつ温かみを感じるドイツ料理を提供する一軒家レストラン「エルナ・アドリアーン」。

昼は芦屋、神戸のマダムがランチを満喫し、夜は本格ディナーコース、5種類のドイツ直輸入樽生ビールと単品を楽しむお客様でにぎわう。

オーナーシェフ・GEORGE(ゲオルグ)氏の作り出すおいしさと丁寧な心配りは、多くの食通をリピーターにする。



【オーナーシェフ・GEORGE(ゲオルグ)氏
「ワンダーシェフ Orthを使用してみると、想像以上に食材のゆで時間が短縮され、肉は柔らかく、料理のスープもクリアにとれました。今回のレシピは、ご家庭でも簡単にドイツを感じていただける料理を作りましたが、レストランで出すドイツ料理も十分に作る力があります。ふたの開閉も簡単で、主婦の方にもオススメできる圧力鍋です」



こちらに掲載しているレシピはすべて高圧で調理しています。おもりのつまみを「140」に合わせてご使用ください。

鶏もも肉と野菜、ソーセージのトマトソース煮



- <材料>
A 鶏もも肉…………… 150g
 メークイン 小…………… 3~4個 120g
 スライスベーコン…………… 1枚
 玉ねぎ…………… 半分 120g
 人参…………… 半分 80g
 トマトソース缶…………… 750gのもの
 水…………… 100ml
B ピーマン…………… 1個 縦半分に切ります。
 ソーセージ…………… 2~3本 約100g

- <作り方>
1. 材料Aをそれぞれ少し大きめの食べやすいサイズに切り、圧力鍋に入れ混ぜ合わせ、ふたをし加熱。圧力がかかったら弱火にし、2分30秒加圧する。
2. 時間が来たなら火を止め、フロートが下がるまで自然放置する。
3. フロートが下がったらふたを開け、材料Bを入れ、軽く混ぜて、2分程度味をなじませる。

<ポイント>
簡単にでき、ドイツを感じられる煮込み料理です。
ソーセージは圧力をかけると割れてしまうことが多いので、加圧後に鍋へ入れます。材料Bは、いろどりを良く仕上げるために、加圧後に鍋に加え、なじませます。

こちらに掲載しているレシピはすべて高圧で調理しています。おもりのつまみを「140」に合わせてご使用ください。



アイントーフ (鶏肉・野菜・ベーコンのスープ仕立て)

- <材料>
A 鶏もも肉…………… 約120g
 メークイン 小…………… 3~4個
 スライスベーコン…………… 1枚
 玉ねぎ…………… 1/2個 80g
 人参…………… 1/2個 80g
 固形コンソメ…………… 2個
 水…………… 600ml
B 赤パプリカ…………… 1/2個
 黄パプリカ…………… 1/2個
 ピーマン…………… 1/2個
 ソーセージ…………… 2~3本 約100g

- <作り方>
1. 材料Aをそれぞれ少し大きめの食べやすいサイズに切り、圧力鍋に入れふたをし、加熱。圧力がかかったら弱火にし、2分30秒加圧する。
2. 時間が来たなら火を止め、フロートが下がるまで自然放置する。
3. フロートが下がったらふたを開け、材料Bを入れ、軽く混ぜて、2分程度味をなじませます。

<ポイント>
ドイツ風ソーセージと野菜のスープ煮です。ザウアークラウト(キャベツの漬物)を添えてもおいしいです。材料Bは、いろどりを良く仕上げるために、加圧後に鍋に加え、なじませます。

こちらに掲載しているレシピはすべて高圧で調理しています。おもりのつまみを「140」に合わせてご使用ください。



カボチャの冷製スープ

- <材料>
A カボチャ…………… 皮と種を取り除いて乱切りにしたもの 400g
 玉ねぎ…………… 中くらいのサイズ 1/2個 スライスにしたもの 80g
 水…………… 200ml
B 牛乳…………… 350ml
 グラニュー糖…………… 15g
 塩…………… 適宜

- <作り方>
1. 材料Aを圧力鍋に入れふたをし、加熱。圧力がかかったら弱火にし、2分加圧する。
2. 時間が来たなら火を止め、フロートが下がるまで自然放置する。
3. フロートが下がったらふたを開け、鍋内の材料を木ベラなどで混ぜ合わせてください。
4. ミキサーに、3を入れて材料Bを加えミキシングし、味をととのえ、冷蔵庫で冷やす。

<ポイント>
カボチャの皮は厚めに取りのぞいてください。油は使わないのでヘルシーです。色の濃いカボチャを選ばれると、より一層美しく仕上がります。この分量で、8~10杯分程度出来ます。トッピングは、クルトン、パセリ等が良く合います。

こちらに掲載しているレシピはすべて高圧で調理しています。おもりのつまみを「140」に合わせてご使用ください。



ドイツ風ジャガイモの冷製スープ

- <材料>
A メークイン 小…………… 10ヶ 450g 皮をむく
 玉ねぎ…………… 中くらいのサイズ 1個 150g 厚くスライスする
 セロリ…………… 1本 茎の部分を3cmに切る
 水…………… 250ml
B 牛乳…………… 約600ml
 塩…………… 適宜
 胡椒…………… 適宜

- <作り方>
1. 材料Aを圧力鍋に入れふたをし、加熱。圧力がかかったら弱火にし、2分30秒加圧する。
2. 時間が来たなら火を止め、フロートが下がるまで自然放置する。
3. フロートが下がったらふたを開け、鍋内の材料を木ベラなどを使って混ぜ合わせる。
4. 3と牛乳600mlをミキサーに入れ、塩、胡椒で味をととのえミキシングする。
5. 冷蔵庫で冷やす。

<ポイント>
スープの濃さはミルクの量でお好みに調整してください。ミキシングの時間は、少し長めの方がより一層滑らかに仕上がります。冷たいスープですので、胡椒は少し効かした方が味がしまります。およそ、8~10杯分程度出来上がります。トッピングは、クルトンやパセリ等がよく合います。

- よく使われる材料を調理するのに必要な分量、調理時間、蒸らし時間を表にしました。
- Wonderchef 魔法のクイック料理 5.5ℓ (140キロパスカル)を使い、水の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調理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。
- 調理時間：おもりが動き始めてから火を消すまでの時間です。詳しくは、P11の【調理の流れ】をご確認ください。

調理単位
 カップ…1カップ200ml
 大さじ…15ml
 小さじ…5ml

	材 料	分 量	大きさ・形	水分量	調理法	調理時間	備 考
肉	豚バラ肉	600g	4cm角	650ml	茹でる	8分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	スペアリブ	700g	食べやすい大きさ	ひたひたの量	茹でる	6分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	牛すじ肉	400g	食べやすい大きさ	300ml	茹でる	5分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
魚	あじ	5尾	頭、腹、せいごを除く	350ml	茹でる	6分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	たこ	500g	大きい乱切り	350ml	茹でる	1分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
豆	大豆	200g	—	800ml	茹でる	1分	下茹で前、フタをかけて熱湯に浸け2時間おく
	黒豆	200g	—	700ml	茹でる	下茹で1分 仕上げ1分	下茹で前、フタをかけて熱湯に浸け2時間おく
	あずき	200g	—	600ml	茹でる	下茹で5分 仕上げ3分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
野菜	かぼちゃ	400g	4cm角	300ml	茹でる	30秒	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	大根	1/2本	3cm輪切り6枚	ひたひたの量	茹でる	5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	500g	2cm厚輪切り	350ml	茹でる	20秒	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	じゃがいも	100g 5個	1個を半分切る	材料の半分の 高さの量	茹でる	1分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
海藻	ひじき(乾燥)	50g	水に浸けて戻す	200ml	茹でる	30秒	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす

※普通圧(80キロパスカル)でご使用になる場合は、この表の調理時間の2倍～3倍程度が目安です。

<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。検索用ホームページから「ワンダーシェフ」で検索して頂いてもご覧になることが出来ます。


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
- 製品・部品・別売品のご注文
- Q & Aページ
- ユーザー登録
- お問い合わせ
- 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)
- 多国籍** ● 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

<http://www.wonderchef.jp/m/>
モバイルページでは、250種類以上のレシピをいつでもどこでも見ることができます。お買い物中に材料からメニューを選んだり、キッチンで携帯電話を片手にお料理できたりと大変便利です。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。

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!

●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、おもり・バックン等の部品のご注文ページや、ユーザー同士がコミュニケーションを持てる「掲示板」もご利用致しております。「ご購入10年後無料点検のご案内」もさしあげます。

モバイルページで出来る事

- キーワードからのレシピ検索
- 料理のカテゴリからの検索
- 材料・調理法からの検索
- カロリーからの検索
- ユーザー登録
- お問い合わせ

ワンダーシェフ クリック!