


# 家庭用電気圧力鍋 取扱説明書

## 電気圧力鍋4ℓ (GEDA40)



<基準認証品>

 製品安全協会

 圧力なべ協議会

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

このたびは、ワンダーシェフ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

### ご使用になる前に

ご使用になる前に	2~3
安全上のご注意	4~5
使用上のお願い	6
各部の名称	7

### 圧力調理のしかた

#### オート圧力調理のしかた

白米・玄米の炊き方	11~12
魚・肉じゃが・カレーの作り方	13

#### 追加熱調理のしかた

ガラスボタを使用／仕上げ料理	14
下ごしらえ料理	15

#### 圧力鍋の使い方

お手入れ	16
ご使用前に毎回チェック	17
フタを閉める	18
フタを開く	19

#### 故障かなとおもったら

#### 保証書

#### 保証とアフターサービス



## 「圧力調理」にはコツがある！

### 圧力調理中は、中の様子がわからない？

- 調理時間の設定は、別冊の「クッキングブック」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、「仕上げ料理」で、素材の固さを調節。
- 味付けは薄めにしておき、「仕上げ料理」で味を調える。

### 時間設定は「素材」と「大きさ」で決まり！

- 素材1個の切り方・大きさが時間が変わる。
- 素材の大きさを揃える。
- 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。

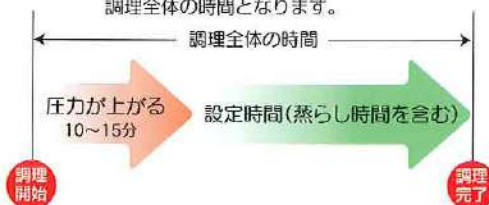
### 圧力調理の便利なポイント！

- 煮汁は蒸発して焦げ付かないので、少しの煮汁でも柔らかく煮える。
- 「下ごしらえ料理」は、ゆでるより蒸す方が素早く調理でき、栄養や素材の色をそこなわない。

### 圧力調理にかかる時間って？

「10~15分」+「設定時間」

※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。



※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、必ずお守り下さい。

圧力調理中・オート圧力調理中は、加熱されると  
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下さい。



※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

「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」  
内容を示します。



## 注意

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

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



## 禁止

このような絵表示は、してはいけない行為を「禁止」  
する内容です。



## 強制

このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」  
する内容です。



## 警告



交流100V以外では使用しない。  
火災・感電の原因になります。



定格15A以上のコンセントを単独で  
使用する。

他の器具と併用すると、分岐コンセント部が  
異常発熱して、発火するおそれがあります。



電源コードは、破損したまま使用しない。  
また、電源コードを傷つけない。  
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・  
引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・  
挟み込むなど) 火災・感電の原因になります。



差し込みプラグにほこりが付着している  
場合は、よくふき取る。  
火災の原因になります。



差込プラグは根元まで確実に差し込む。  
感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。



電源コードや差し込みプラグが傷んだり、  
コンセントの差込がゆるいときは使用  
しない。  
感電・ショート・発火の原因になります。



ぬれた手で、差し込みプラグの抜き差し  
をしない。  
感電やけがをするおそれがあります。




加圧中は、無理にフタを開けない。  
圧力表示ピンが下がるまで待つ。



おもりやノズル、パッキンに顔や手を  
近づけない。  
蒸気や調理物が噴き出すおそれがあります。

**警告**

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



**❌** 子供や取り扱いに不慣れな方だけで  
使わせたり、幼児の手が届くところで  
使わない。  
やけど・感電・けがを  
するおそれがあります。



**❌** 本体を水につけたり水をかけたりしない。  
ショート・感電の  
おそれがあります。



**❌** 器具用プラグにごみやピンなどを付着  
させない。  
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。  
やけど・けがをするおそれがあります。



**❌** 多量の油や重曹など、急激に熱反応して  
発泡するものは使わない。  
やけど・けがをするおそれがあります。

**使用前は**

- ❌** 次の状態で使わない。  
圧力を安全に逃すことができず、フタが  
はずれて飛び出すおそれがあります。
- 圧力調理時、フタを確実に閉めていない。
  - おもりやノズル、ノズルフィルターが穴詰まり  
している。
  - ノズルフィルターを付けていない。
  - パッキンが傷んでいる。
  - 材料が、みぞ(パッキン取付部)やパッキン  
の上に載っている。
  - 蒸気排出レバーに、異物が詰まるなどして  
動作しない。

**使用後は**

**!** フタを開ける時は、おもりを回して蒸気  
を完全に排出し、おもりを外す。  
鍋の中に少しでも圧力が残っていると、  
フタが飛んだり、調理物が噴き出す  
おそれがあります。

**❌** 調理以外の目的で使用しない。  
故障の原因になります。

**❌** 改造はしない。修理技術者以外の方は、  
分解したり修理をしない。  
火災・感電・けがの原因になります。


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

**異常・故障例**

- ◎電源プラグ・コードが異常に熱くなる
  - ◎コードに傷が付いたり、通電したり  
しなかったりする
  - ◎本体が変形したり、異常に熱い
  - ◎圧力表示ピンが上がらない
- すぐに電源プラグを抜き、販売店へ  
点検・修理を依頼してください。

**電源コード・コンセントは**

**!** 乳幼児が誤って器具用プラグを  
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。



**❌** めれた手で、電源プラグの抜き差しは  
しない。  
感電やけがをするおそれがあります。

**❌** コード・電源プラグを破損するような  
ことはしない。  
傷つける、加工する、高温部に近づける、  
無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重いものを  
載せる、束ねるなどしないでください。  
感電・ショート・火災の原因になります。

**❌** コンセントや配線器具の定格を超える使い  
方や、交流100V以外での使用はしない。  
たこ足配線などで、定格を超えると、発熱によ  
る火災の原因になります。

**!** 電源プラグは根元まで確実に差し込む。  
差し込みが不完全だと、感電や発熱による  
火災の原因になります。  
傷んだ電源プラグや、ゆるんだコンセントは  
使用しないでください

**!** 電源プラグのほこりなどは定期的にとる。  
プラグにホコリなどがたまると、湿気などで  
絶縁不良となり、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。

## ⚠️ 注意

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



---

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

---

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

---

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

---


- ❌ 空焚きや過熱をしない。  
 やけどや調理物の発火、鍋の破損のおそれがあります。

---

- ❌ 調理以外の目的で使用しない。  
 故障の原因になります。


---

- ❌ 鍋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。



---

- ❌ 専用の鍋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りけの強いものは、フタをせずに煮込む。  
 ガラスブタ、または普通のステンレスブタを使用してください。

---

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

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

---

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



---

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

---

- ❌ 使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く。  
 けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



---

- ❌ 必ず差し込みプラグを持って引き抜く。  
 感電やショートして、発火するおそれがあります。



---

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

---

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

---

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

ご使用になる前に

安全上のご注意・使用上のお願ひ・各部の名称

## ■ 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。



## ■ 鍋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(お玉、フライ返しなど)は使用しないでください。
- 付属の蒸しすを使用してください。
- 鍋で直接、洗米しないでください。
- 鍋に固いものを当てたり、たたいたりしないでください。
- おもりやノズルフィルター、器具用プラグを鍋に入れたりしないでください。
- 鍋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。
- 鍋のお手入れは、柔らかいスポンジで洗ってください。
- 磨き粉、金属たわし、ナイロンたわしで洗ったりこすったりしないでください。
- 台所用合成洗剤以外のシンナー、漂白剤、クレンジャー、化学ぞうきんなどは使用しないでください。

## ■ 食器洗浄機や食器乾燥機などは使用しない

変形するおそれがあります。

## ■ 市販のタイマーは使えません(動作しません)

## ■ 取り扱いはいけないに

落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因になります。

## ■ タコ足配線はしない

火災のおそれがあります。



## ■ 次のような場所では使用しない

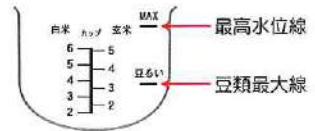
変形や跡形が付いたり、こげたり、故障・感電・火災の原因になります。

- 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

## ■ 3分の2以上の内容物を入れて使用しない

特に豆類のように、煮炊きによって分量が増えるものは、3分の1以上の内容物を入れて使用しないでください。

うまく調理できなかったり、故障の原因になります。鍋内側の最高水位線・豆類線の目盛り以下で使用してください。



## ■ 調理中は本体を移動しない

やけどの原因になります。

## ■ フタを取る時、蒸気にふれないように注意する

やけどのおそれがあります。

## ■ 鍋をご使用前に洗ってください

使い始めたばかりの時は、樹脂のにおいがするかも知れませんが、本体・コード以外は丸洗いできます。

## ■ 本体・コードは丸洗いしない

本体・電源コードを丸洗したり、本体内部や底部に水を入れたりしないでください。ショート・感電のおそれがあります。

## ■ 使用後はいつも清潔にお手入れする

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

本体・コード以外は丸洗いできます。

**本体内部へは、絶対に水が入らないように注意する。**

◎お手入れのしかたは、P16を参照してください。

## ■ 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴から、まれにほこりや虫が入ったりすることがあります

外觀上・機能上支障のある場合は、お買い上げの販売店、またはワンダーシェフ【お客様相談室】までお問い合わせください。

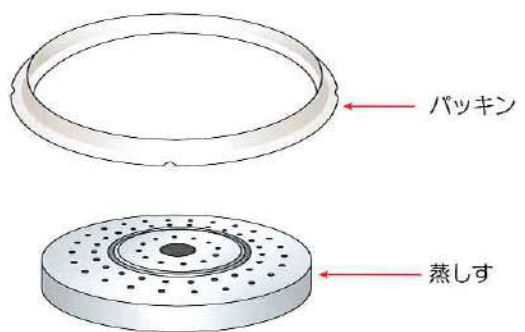
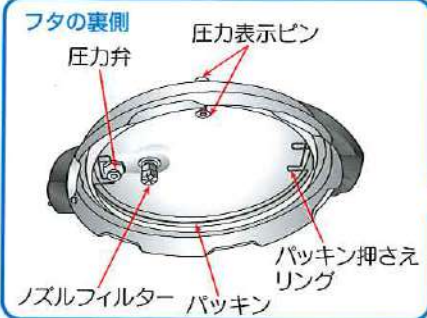
## ■ 鍋が変形や腐食した場合

お買い上げの販売店、または「連絡先」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。

# 各部の名称

ご使用になる前に

安全上のご注意・使用上のお願い・各部の名称



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

※料理の作り方は別冊のクッキングブックをご参照ください。

1

## 鍋に材料を入れる

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



豆類、麺類などのように、煮ている間にかさが増えるものは、材料と水を合わせた量が鍋の内側の「豆類最大線」以下になるようにして調理してください。

6

## 鍋を本体に入れる

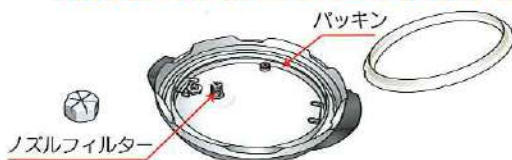
鍋の周囲に付いた水滴や異物を取ってから本体にセットする。



鍋を本体にまっすぐ入れ、傾いていないか、確認してください。

2

## フタにパッキン・ノズルフィルターが確実に付いていることを確認する

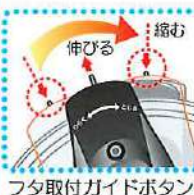


「パッキンの取り付け」は、P17を参照

7

## フタを閉める

①フタを本体の上に垂直に置き、本体とフタの△印を合わせる。



フタ取付ガイドボタン

△マーク

②フタを矢印の方向に、止まるまで回す。正常にセットされた場合は、回転する時、フタ取付ガイドのボタンが伸縮し、正常位置で止まる。

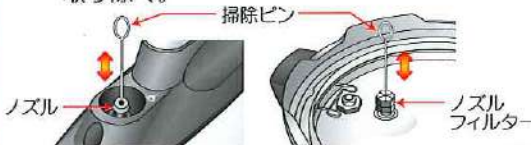


フタが斜めになったり、本体に正常に乗せられていない場合は回転しにくくなりますので、強引に回したりしないでください。変形や故障の原因になります。

3

## ノズル・ノズルフィルターの穴が詰まっているか確認する

穴が詰まっている時は付属の掃除ピンで取り除く。



4

## 圧力表示ピン・圧力弁に異物がはさまっていないか確認する

異物がはさまっている時は、柔らかいスポンジで洗って取り除く。



5

## 圧力表示ピンが動くこと、圧力弁が下がっていることを確認する



8

## 蒸気排出レバー(おもり)を差し込み(閉)にセットする

おもりはおもり穴に真っ直ぐ入れ、指で押さえてセットしてください。この時、おもりのレバーは圧力抜きマークに重ならないように注意して下さい。



9

## 電源プラグを差し込む

器具用プラグを本体に接続してから、差し込みプラグをコンセントに差し込む。



## 10 圧力調理時間をセットする

- ① **お好み** キーを押してください。  
表示画面に「お好み」コースの表示と「30」分の表示が出ます。



- ②調整 **-** **+** キーを押して  
「クッキングブック」を参考に時間を変更してください。  
時間は1分～60分までセット変更できます。



**警告** メニューキーを押してから、3秒以内にキーで時間を変更してください。  
3秒以内に時間設定が出来なかった場合は、取消キーを押し、もう一度時間変更をしてください。

## 11 圧力調理スタート

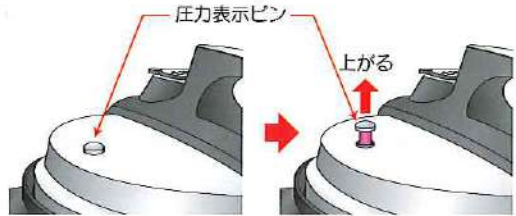
- お好み** キーまたは **-** **+** を押した後、3秒後に「ピー音」が鳴り、自動的に圧力調理がスタートします。  
表示画面に「30」分と「加熱」が表示されます。

**3秒後、自動的にスタート!!**



## 12 加熱調理が進むと圧力表示ピンが上がる

加熱調理が進むと、鍋内の温度が上がり加圧され、圧力表示ピンが上がります。



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

## 13 表示画面が「加熱」から「保圧」に

所定圧に達した時、表示画面が「加熱」から「保圧」に切り替わります。  
同時に表示画面に設定された時間「30」分が1分単位でカウントダウンします。



加圧調理中に、表示画面が「加熱」・「保圧」を繰り返し表示され、時間がカウントダウンします。

## 14 設定時間が終了したら

設定時間が終了したら(表示画面が00h)、ブザーが5回鳴り、「保圧」表示が「保温」に替わり、自動的に保温を継続します。  
しばらくすると圧力表示ピンが下がります。



**警告** 圧力表示ピンが下がるまで、おもりやフタにふれないでください。

15

## 保温経過時間の表示

「保温」表示になった後、1時間単位で保温時間を表示します。最大12時間まで保温ができます。



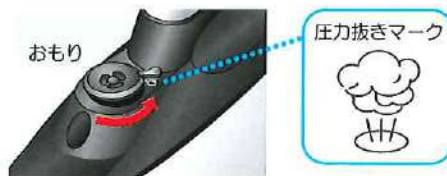
### 保温について

- 圧力調理・オート圧力調理が終わると自動的に保温に切り替わります。
- 保温は補助的機能です。調理終了後はできるだけ早くお召し上がりください。
- 長時間の保存はしないでください。
- 保温を中止する時は キーを押してください。

16

## おもりを回して、圧力を抜く

圧力を抜く場合はおもりのレバーを圧力抜きマークに重ねて完全に圧力を抜いてください。

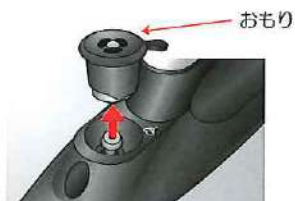


- 警告** おもりの穴や周辺から、圧力と一緒に蒸気が噴出することがありますので、顔などを近づけないでください。やけどのおそれがあります。

17

## おもりをはずす

完全に蒸気が抜けたことを確認してから、おもりをはずしてください。



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

18

## フタをはずす

①必ず圧力弁が下がっていることを確認し、フタのハンドルを持ちながら、反時計回りの方向に回してはずしてください。



**警告** フタの回転が普段より重く感じられる場合は、鍋の中に圧力が残っている可能性があります。無理に開けずにおもりを取り付け、圧力を下げた後、もう一度フタを開けてください。

②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。)



**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。

19

## 調理物を取り出す

長時間の保温はしないでください。なるべく早い目に、別の容器などに移しかえてください。



**警告** 本体から鍋をはずしても、保温ヒーターは入ったままです。



**注意** 鍋は熱いです。必要に応じてミトン等をご使用ください。

20

## 使い終わったら

① キーを押してください。

②器具用プラグ・差し込みプラグをはずします。



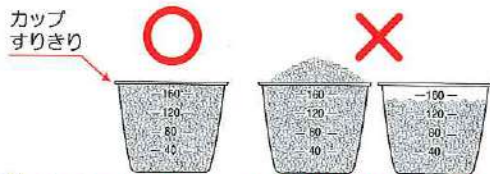
③使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日の内にお手入れしてください。

「お手入れのしかた」は、P16を参照

# オート圧力調理のしかた <白米・玄米の炊き方1>

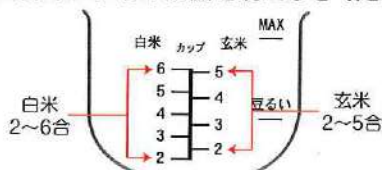
※料理の作り方は別冊のクッキングブックをご参照ください。

- 1 お米をはかり、別容器で洗う**  
 付属の計量カップでお米を量り、別容器で  
 お米を洗ってください。  
 1カップ(約180ml)



**注意** 鍋でお米を洗うと、フッ素がはげる原因になります。

- 2 お米を鍋に移し、  
水加減をする**  
 白米は2~6合、玄米は2~5合  
 目盛りは目安です。計量カップで正確に  
 お米と水を計ってください。  
 お好みにより水加減を調整してください。



- 3 鍋底や鍋側面に付いた  
水滴・米粒を  
ふき取る。**



- 4 P8の「圧力調理のしかた」の  
②～⑨の要領で行う**  
 ②～⑤使用前の安全確認をする  
 (ノズル・ノズルフィルター・パッキン・  
 圧力表示ピン・圧力弁)  
 ⑥鍋を本体に入れる  
 ⑦フタを閉める  
 ⑧蒸気排出レバー(おもり)をセットする  
 ⑨電源プラグを差し込む

- 5 メニューボタンを押す**  
 白米 または 玄米 キーを押す。  
 白米 を押すと **加熱** と「18」分が  
 画面に表示されます。  
 玄米 を押すと **加熱** と「20」分が  
 画面に表示されます。



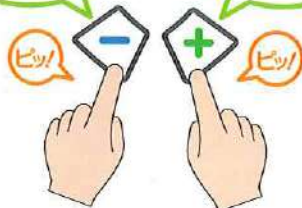
白米の最初の画面

玄米の最初の画面

- 6 表示時間の変更**  
 お好みによって「白米」・「玄米」の  
 表示時間を **-** **+** キーで変更  
 してください。  
 白米は15分~20分、玄米は18分~25分  
 まで時間調整ができます。

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。



**注意** 表示時間の変更は、「白米」または「玄米」キーを押してから、3秒以内に變更してください。

- 7 表示画面の確認/加熱が始まる**  
 白米 または 玄米 キーを押した後、  
 3秒後にピー音が鳴り加熱が始まります。

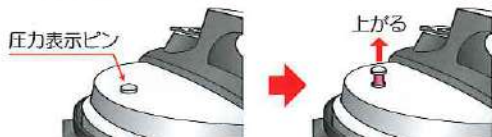
3秒後、自動的にスタート!!



8

## 加熱調理が進むと 圧力表示ピンが上がる

加熱調理が進むと、鍋内の温度が上がり加圧され、圧力表示ピンが上がります。



圧力が安定する前に、おもりや圧力弁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。

9

## 表示画面が「加熱」から「保圧」に 所定圧に達した時、表示画面が「加熱」から「保圧」に切り替わります。

同時に表示画面に設定された時間「18」分が1分単位でカウントダウンします。



加圧調理中に、表示画面が「加熱」・「保圧」を繰り返し表示され、時間がカウントダウンします。

12

## おもりを回して、圧力を抜く

圧力を抜く場合はおもりのレバーを圧力抜きマークに重ねて完全に圧力を抜いてください。



13

## おもりをはずす

完全に蒸気が抜けたことを確認してから、おもりをはずしてください。



14

## P10の「圧力調理のしかた」の 18の要領で、フタをはずす

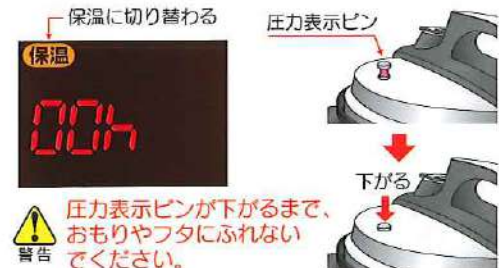
必ず圧力弁が下がっていることを確認し、フタのハンドルを持ちながら、反時計回りの方向に回してはずしてください。



10

## 設定時間が終了したら

設定時間が00hになった時、ブザーが5回鳴り、「保圧」表示が「保温」に替わり、自動的に保温を継続します。しばらくすると圧力表示ピンが下がります。



圧力表示ピンが下がるまで、おもりやフタにふれないでください。

15

## ごはんをほぐす

オート圧力調理が終わると自動的に保温に切り替わります。長時間の保温はしないでください。「保温について」は、P10を参照

**警告** 本体から鍋をはずしても、保温ヒーターは入ったままです。

**注意** 鍋は熱いです。必要に応じてミトン等をご使用ください。

11

## 保温経過時間の表示

「保温」表示になった後、1時間単位で保温時間を表示します。

最大12時間まで保温ができます。



16

## 使い終わったら

① **保温 取消** キーを押してください。

② 器具用プラグ・差し込みプラグをはずします。

③ 使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日の内にお手入れしてください。

「お手入れのしかた」は、P16を参照

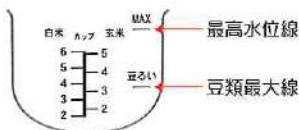
# オート圧力調理のしかた <魚・肉じゃが・カレー>

※料理の作り方は別冊のクッキングブックをご参照ください。

## 1 鍋に材料を入れる

材料・調味液は下記の目盛以上に入れなくてください。(調味液は混ぜてから入れてください。)

調味液は混ぜてから入れる



豆類、麺類などのように、煮ている間にかさが増えるものは、材料と水を含ませた量が鍋の内側の「豆類最大線」以下になるようにして調理してください。

## 4 加熱が始まる

キーを押した後、3秒後にピー音が鳴り「加熱」と「30」分が画面に表示され、加熱が始まります。

3秒後、自動的にスタート!!



## 2 P8の「圧力調理のしかた」の②～⑨の要領で行う

- ②～⑤使用前の安全確認をする  
(ノズル・ノズルフィルター・パッキン・圧力表示ピン・圧力弁)
- ⑥鍋を本体に入れる
- ⑦フタを閉める
- ⑧蒸気排出レバー(おもり)をセットする
- ⑨電源プラグを差し込む

## 5 P9・10の「圧力調理のしかた」の⑫～⑱の要領で行う

- ⑫加熱調理が進むと圧力表示ピンが上がる
- ⑬表示画面が「加熱」から「保圧」に
- ⑭設定時間が終了したら
- ⑮保温時間の表示
- ⑯おもりを回して、圧力を抜く
- ⑰おもりはずす
- ⑱フタをはずす

## 3 メニューボタンを押す

魚 肉じゃが カレー キーを選択して押ししてください。

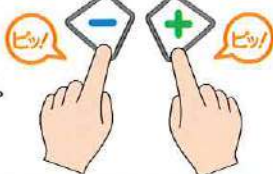
「選択したメニュー」と「加熱」と「30」分が画面に表示されます。



### 時間調整をする場合

「メニューボタン」選択後、3秒以内にお好みにより表示時間を キーで変更してください。

20～60分まで、  
時間調整ができます。



## 6 調理物を取り出す

長時間の保温はしないでください。オート圧力調理が終わると自動的に保温に切り替わります。

「保温について」は、P10を参照



本体から鍋をはずしても、保温ヒーターは入ったままです。



鍋は熱いです。必要に応じてミトン等をご使用ください。

## 7 使い終わったら

① キーを押してください。

- ②器具用プラグ・差し込みプラグをはずします。
- ③使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日の内にお手入れしてください。

「お手入れのしかた」は、P16を参照

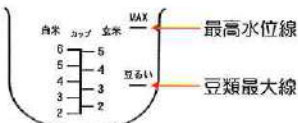
※料理の作り方は別冊のクッキングブックをご参照ください。

追加熱調理は、下ごしらえや仕上げ加熱する時にお使いください。  
必ず、付属のガラスプタまたは、お手持ちのフタを使用してください。  
◎圧力鍋のフタは使用しないでください。

## 仕上げ料理

### 1 鍋に材料を入れる

材料・調味液は下記の見盛り以上に入れないでください。(調味液は混ぜてから入れてください。)



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

### 2 本体に鍋を入れる

鍋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** 鍋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 フタをする

付属のガラスプタまたは、お手持ちのフタを使用する。



**警告** 圧力鍋プタを使用しないでください。

### 4 電源プラグを差し込む

器具用プラグを本体に接続してから、差し込みプラグをコンセントに差し込む。

### 5 時間を設定する



キーを押すと、「1」分の画面表示が出ます。



### 6 表示時間の変更



キーを押して必要時間をセットしてください。(例「18」分)

セット後、3秒するとピー音が鳴り

**加熱** と「設定された時間」が画面に表示され、加熱が始まります。

時間は1分～30分までセット変更できます。



← 加熱と設定時間を表示

### 7 追加熱調理スタート

スタート後、1分単位で時間がカウントダウンします。

### 8 追加熱調理が終了したら

設定時間が00hになった時、ブザーが5回鳴り、表示が「保温」に替わり、自動的に保温を継続します。



9 P10の「圧力調理のしかた」の19～20の要領で行う

①9調理物を取り出す

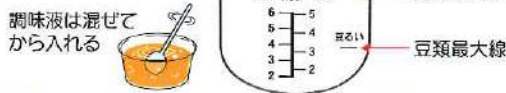
②0使い終わったら

「保温について」は、P10を参照  
「お手入れのしかた」は、P16を参照

## 下ごしらえ

### 1 鍋に材料を入れる

材料・調味液は下記を目盛以上に入れないでください。(調味液は混ぜてから入れてください。)



調味液は混ぜてから入れる

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

### 6 加熱スタート

セット後、3秒するとピー音が鳴り「加熱」と「設定された時間」(例「18」分)が画面に表示され、加熱を開始します。



### 2 本体に鍋を入れる

鍋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** 鍋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。

### 7 空焚きに注意

**警告** 空焚きをしないようにしてください。鍋のフッ素加工が劣化します。

### 3 フタをする

付属のガラスプタまたは、お手持ちのフタを使用する。



**警告** 圧力鍋プタを使用しないでください。

### 8 途中で下ごしらえを中止する

途中で下ごしらえを中止したい時は、

**保温 取消** キーを押して加熱を中止します。

### 4 電源プラグを差し込む

器具用プラグを本体に接続してから、差し込みプラグをコンセントに差し込む。

### 9 追加熱調理が終了したら

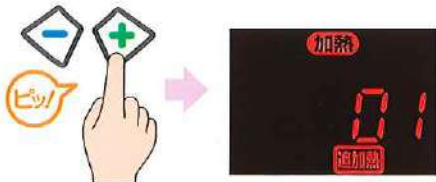
設定時間が00hになった時、ブザーが5回鳴り、表示が「保温」に替わり、自動的に保温を継続します。



### 5 表示時間の変更

下ごしらえに必要な時間を「追加熱」キーを押した後、「+」キーで必要時間をセットします。

時間は1分～30分までセット変更できます。



### 10 P10の「圧力調理のしかた」の19～20の要領で行う

①9調理物を取り出す

②0使い終わったら

「保温について」は、P10を参照  
「お手入れのしかた」は、P16を参照

**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。

## 圧力表示ピン・圧力弁

固く絞ったふきんで拭く  
ピンが上下に軽く動くようになるまで、固く絞ったふきんで、汚れを拭いてください。



## フタ

台所用中性洗剤で洗う  
パッキンを取り外し、台所用中性洗剤で洗ってください。  
圧力表示ピンを指で上下させ、異物を取り除いてください。



## 鍋

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

## 本体

洗わないでください

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

## 電源コード

洗わないでください

電源プラグの水コリは乾いた布で拭いてください。  
水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。

## 蒸気排出レバー（おもり）

掃除ピンで異物を取り除く

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



## ノズルフィルター

掃除ピンで異物を取り除く

ノズルフィルターに料理カスが詰まった場合は、付属の掃除ピンで異物を取り除いてください。



## パッキン

台所用中性洗剤で洗う

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



## 熱板・センサー

固く絞ったふきんで拭く

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



次のものは使用しないでください。

警告



金属・ナイロンたわし・研磨粒子部分のたわし



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



# ご使用前に毎回チェック!

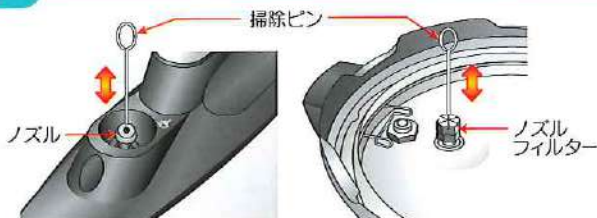
## ノズル・ノズルフィルターのチェック

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



ノズルが目詰まりしていると、蒸気排出レバー(おもり)が正常に作動せず、爆発する恐れがあります。

**警告**



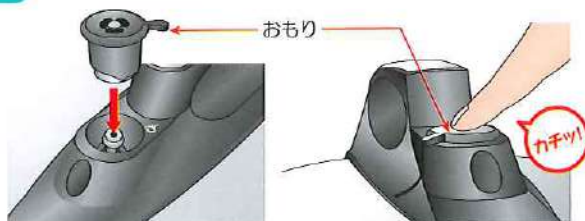
## おもりをチェック

おもりはおもり穴に真っ直ぐ入れ、指で押さえてセットしてください。この時、おもりのレバーは圧力抜きマークに重ならないように注意して下さい。



おもりに変形、破損、割れ等の異常がある場合、蒸気排出レバー(おもり)が正常に作動せず、爆発する恐れがあります。

**警告**



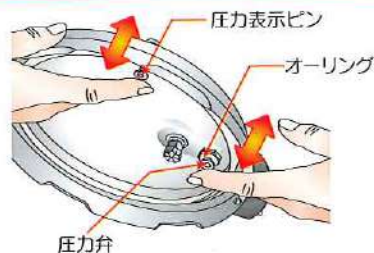
## 圧力表示ピン・圧力弁をチェック

フタの裏側から、圧力表示ピン及び、圧力弁を指で軽く押し上げた後指を離し、スムーズに上下するか確認してください。



圧力表示ピン・圧力弁の間に異物がつまっていたり、圧力弁の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P23の弊社【お客様相談室】まで、お問い合わせください。

**警告**



## 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? パッキンには上下があります。パッキンの長い方と、短い方を間違わないように丁寧に取り付けてください。



パッキンは柔らかいシリコンゴムでできております。着脱する時は無理に引っ張ったり、ドライバーク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、火傷や怪我の原因になります。



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、弊社では年に一回は、新しいパッキンと交換されることをお勧めします。

**注意**



お手入れ・毎回チェック・フタを開ける・フタを閉める

使い方

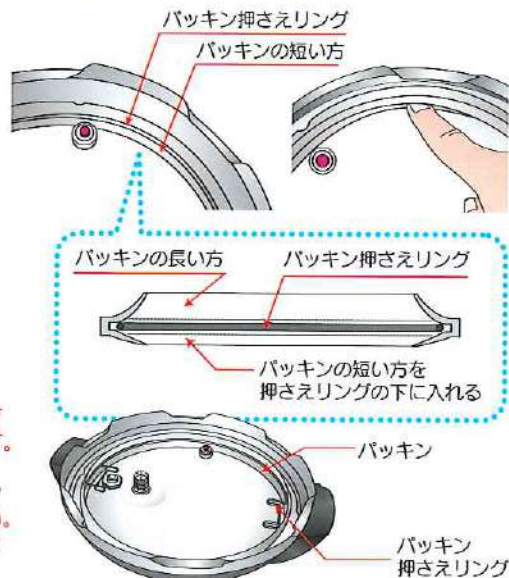
## 1. パッキンを取り付ける

パッキンには上下があります。  
間違わないように丁寧に取り付けてください。

- ①パッキンの短い方(パッキン押さえリングの下に入れる側)を押さえリングの下に差し込みます。
- ②指で丁寧に押さえながら、全周パッキンリングの下に挿入してください。  
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でできています。着脱する時は無理に引っ張ったり、ドライパ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。

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、安全装置の作動不良、商品の故障の原因となります。



## 2. フタをセットする

フタを本体の上に垂直に置き、本体とフタの△印を合わせる。

**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！

フタを時計回りの方向に、止まるまで回す。正常にセットされた場合は、回転する時、フタ取付ガイドのボタンが伸縮し、正常位置で止まる。

**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。



## 4. 蒸気排出レバー(おもり)を取り付ける

おもりはおもり穴に真っ直ぐ入れ、指で押さえてセットしてください。この時、おもりのレバーは圧力抜きマークに重ならないように注意してください。



# 電気圧力鍋の使い方 フタを開く

お手入れ・毎回子エック・フタを開ける・フタを閉める

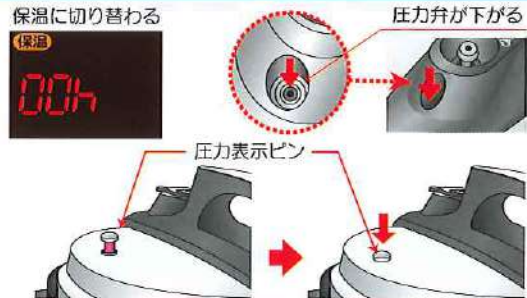
使い方

## 1. 圧力が下がったことを確認

設定時間が終了したら(画面表示が00h)、ブザーが5回鳴り、「保圧」表示が「保温」に替わり、自動的に保温を継続します。  
しばらくすると圧力表示ピンが下がります。



圧力表示ピンが下がるまで、おもりやフタにふれないでください。圧力表示ピン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、火傷をする可能性があります、非常に危険です。

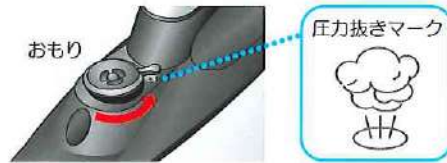


## 2. おもりを回して圧力を抜く

圧力を抜く場合はおもりのレバーを圧力抜きマークに重ねて完全に圧力を抜いてください。



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。火傷のおそれがあります。

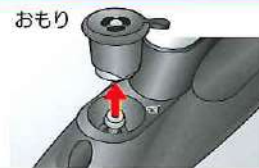


## 3. おもりを外す

完全に蒸気が抜けたことを確認してから、おもりをはずしてください。



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、火傷のおそれがあります。



## 4. フタを回す

必ず圧力弁が下がっていることを確認し、フタのハンドルを持ちながら、反時計回りの方向に回転します。本体取っ手とフタ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。



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。無理にフタを開けずに、おもりを元に戻し、しばらく放置してから、もう一度おもりをはずしてください。



## 5. フタを外す

フタをまっすぐ上に持ち上げ、開けてください。



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。フタを開ける時は、まっすぐ上に持ち上げてください。

鍋の中に圧力が残っている時に、無理にフタを開けようとししないでください。火を止めた後も、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、火傷をする可能性があります、非常に危険です。



金属部分が熱くなっていますので、火傷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、火傷をしないよう注意してください。)

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



修理技術者以外の方は、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	差し込みプラグが抜けていませんか。	差し込みプラグをコンセントに確実に差し込んでください。	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。	10
メニューキーを押しても、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。	8・9
+・-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、3秒以内に+・-でセットしてください。	9
調理中・保温中に音がする	「シュツ、シュツ」という音がする。(圧力調理・オート圧力調理のみ)	蒸気音です。故障ではありません。	9
	上記の音とは全く異なった音がする。(調理中の音は除く)	お買い上げ販売店又は、弊社【お客様相談室】にご相談ください。	—
鍋、フタのパッキンから蒸気もれる (圧力調理・オート圧力調理)	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。	18
	鍋やフタに異物が付いていませんか	異物を取り除いてください。	16
	鍋やフタが変形したり、傷ついていますか。	お買い上げ販売店又は、弊社【お客様相談室】にご相談ください。	—
	パッキンが消耗していませんか。弊社では年に一回は新しいパッキンと交換することをお勧めします。	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。	—
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・オート圧力調理)	フタが確実に閉まっていますか。	フタは、正しく確実に閉めてください。	8
	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、豆類線の目盛以下にしてください。	8
	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。	8
	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。	おもりを回して蒸気を排出し、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。	10
おもりや圧力表示ピンの通気孔から2~3分間蒸気もれる (圧力調理・オート圧力調理)	問題ございません。	圧力が安定する前に、おもりや圧力表示ピンの通気孔から2~3分間蒸気もれることがありますが、異常ではありません。	9
おもりから5分以上蒸気が強く噴き出す (圧力調理・オート圧力調理)	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。 それでも強く吹き出す時は、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、弊社【お客様相談室】にご相談ください。	—

# 故障かな？とおもったら

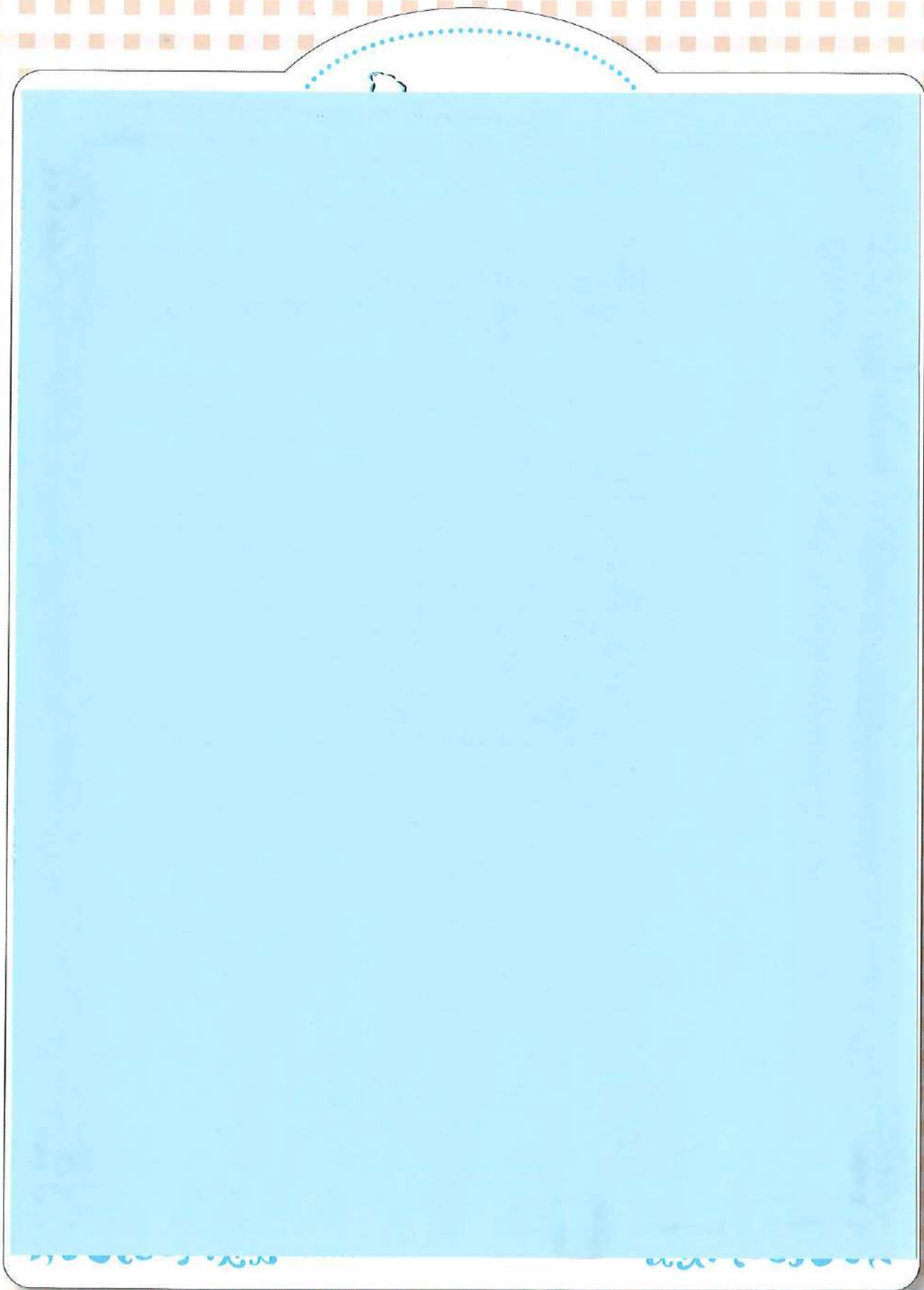
こんなときは	原因の確認	このように処置してください	参照頁
うまくつけれない (煮えすぎる、生煮え、水っぽい、焦げる、火力が弱いなど)	材料の分量を間違えていませんか。	別冊の「クッキングブック」をご参照ください。	—
	調理を間違っていないですか。	圧力調理・オート圧力調理・加熱料理が選択できます。料理にあった調理法を選択してください。	8~15
	鍋は本体に正しくセットされていますか。	鍋を本体に正しくセットして下さい。	8~15
	調理時間を間違っていないですか。(オート圧力調理のみ)	別冊の「クッキングブック」をご参照ください。	—
	炊き込みごはんを作る場合、具と米を混ぜて炊いていませんか。	具は米の上のせて調理してください。	—
	砂糖などの調味液を溶かしてから入れていますか。	砂糖などの調味液は、あらかじめ溶かしてから加えてください。	8~15
	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。	16
	圧力弁が働いて穴が開いている。	圧力弁に付いた異物は、きれいに除去してください。	16
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。	—
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある		これは樹脂成形時に発生する線状や波状の跡です。使用上の品質に支障はありません。	—
保温されない	12時間以上、保温を続けていませんか。	保温時間が12時間を超えると、表示が「----」になり通電をoffします。	—
本体内に水や米などが入ってしまった		故障の原因になりますので、お買い上げ販売店又は、弊社【お客様相談室】にご相談ください。	—

フタを開ける時のご注意			
おもりを開にしても、圧力表示ピンが下がらない	圧力表示ピンが汚れていませんか。	圧力表示ピン部分に調理カスなどの粘着物が付着しているなどの場合、圧力表示ピンが下がらないことがあります。圧力表示ピンの頭を箸のような細い棒で軽く突いて、押し下げて下さい。その後P16に沿って掃除してください。もし突いてみて、蒸気がつくできる場合は内部に圧力が残っている可能性があります。作業を中止し、再度おもりを開にして圧力表示ピンの頭を軽く突いてみてください。	16
圧力表示ピンが下がっても、フタを開くことができない	圧力弁は下がっていますか。	圧力が下がっていない、もしくは圧力弁の部分に調理カスなどの粘着物が付着しているなどの場合、圧力弁が下がらないことがあります。圧力弁の頭を箸のような細い棒で軽く突いて、押し下げて下さい。その後P16に沿って掃除してください。もし突いてみて、蒸気がつくできる場合は内部に圧力が残っている可能性があります。作業を中止し、再度おもりを開にして圧力弁の頭を軽く突いてみてください。	16

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

故障かな？とおもったら・保証とアフターサービス

故障かな・保証



# 保証とサービスについて

## 保証内容

- ◎取扱説明書等に記載された通り、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、次に掲げる内容等により、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頂きます。
- ① 消耗部品の交換(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・スライド等)・付属品は保証の対象外とします。
  - ② 一般家庭以外への移動(例えば、業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載)に使用された場合の取り扱い不注意等により、落下、打ち付け等によっての損傷、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 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による損傷、故障。
  - ⑤ 天災や火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による損傷、故障。
  - ⑥ その他、異常と思われる使用方法等によって起こる損傷、故障。
  - ⑦ 保証書のご提示がない場合。
  - ⑧ 保証書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
- ◎ この保証は日本国内のみ有効です。
- ◎ ご転居、ご贈答品で本保証書に記入してあるお買い上げ店に修理をご依頼なれない場合には、弊社【お客様相談室】までご相談ください。

## 保証書の保管

- ◎必ず商品お買い上げの販売店から、お買い上げ日、販売店名の記入を頂くか、レシートなど、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物が無い場合、保証対象外とさせて頂くことがあります。
- ◎保証書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

## 修理のご依頼

**保証期間以内：**恐れ入りますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。

**保証期間以後：**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。  
ご相談の際、製品名、品番、製品の状況をできるだけ詳しくお知らせください。  
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ことがありますのでご了承ください。

## 補修用性能部品

- ◎補修用性能部品の保有期限は、製造終了後約5年とさせて頂いております。この期間は経済産業省の指導によるものです。(補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。)
- 保有期限を過ぎた商品は、保有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。

## その他

- ※本書の記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。
- ※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。  
従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店又は、弊社【お客様相談室】までご相談ください。

## 各部品について(別売部品としての販売)

- ※鍋・コード・パッキン・おもり・クッキングブック・ガラスブタは、別売部品として販売しております。
- ※その他の本体部分は、アフター修理用の部品として取り扱いいます。

### 【パッキンの交換日を記録しておきましょう】

鍋 購 入 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されることをお勧めします。



### お客様相談室

☎06(6334)4349 FAX06(6334)4343

受付時間/午前 9:00 ~ 正午 12:00

午後 1:00 ~ 午後 5:00

(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)



電気圧力鍋4.0ℓ  
(GEDA40)

仕様

電源	交流 100V 50/60Hz	
消費電力 (約)	800W	
炊飯容量	白米	0.4~1.2ℓ (2~6カップ)
	玄米	0.4~1.0ℓ (2~5カップ)
調理容量 (約)	2.6ℓ	
満水容量 (約)	4.0ℓ	
コード長さ	1.5m	
質量 (約)	3.9kg	
大きさ	幅	32.6cm
	奥行	31.7cm
	高さ	29.6cm

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

愛情点検

長年ご使用の電気圧力鍋の点検を!



こんな症状はありませんか

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

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

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 FAX06(6334)4343  
受付時間/午前 9:00~正午 12:00  
午後 1:00~午後 5:00  
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)  
アフターフォローは日本国内に限ります。  
<http://www.wonderchef.jp/>  
[web@wonderchef.jp](mailto:web@wonderchef.jp)

(この取扱説明書は2013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。)