

Wonder chef  
ユニバ  
Univa

家庭用両手圧力鍋 4.0ℓ (YUDA40)  
家庭用両手圧力鍋 6.0ℓ (YUDA60)

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

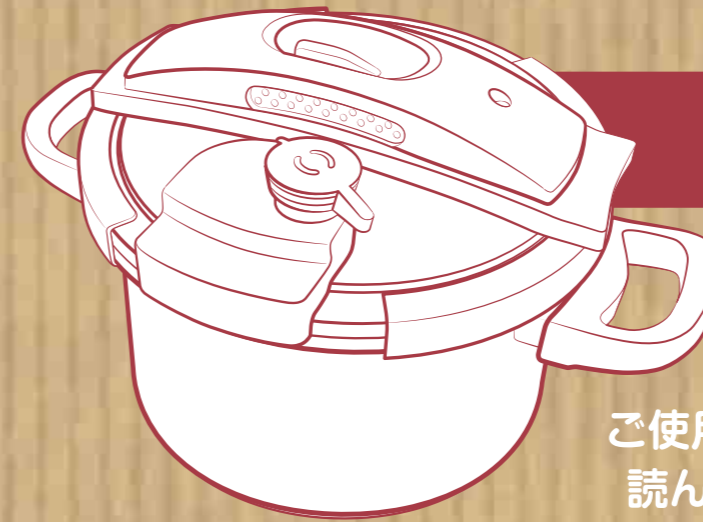
〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1丁目19-19  
☎(06)6334-4349 FAX(06)6334-4343  
受付時間/午前 9:00~正午 12:00  
午後 1:00~午後 5:00  
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)  
アフターフォローは日本国内に限ります。  
<http://www.wonderchef.jp/>  
[web@wonderchef.jp](mailto:web@wonderchef.jp)

(この取扱説明書は2014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。)

Wonder chef

ユニバ  
Univa

家庭用両手圧力鍋 4.0ℓ (YUDA40)  
家庭用両手圧力鍋 6.0ℓ (YUDA60)



## 取扱説明書

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。

この圧力鍋の作動圧力は140kPaの、超高压・高压タイプです。  
調理の際、加圧時間にご注意ください。

- 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。

<基準認証品>

製品安全協会  
IPCC 圧力なべ協議会



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。

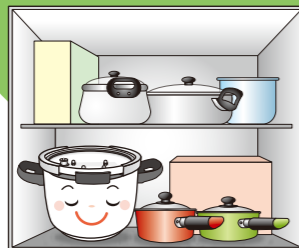
日本最高クラスの  
超高圧スピード調理

140キロパスカルの超高圧で、  
手早く、美味しくスピード調理



収納上手

シンク下等で、場所をとりがちな  
圧力鍋も、フタをクルリと裏返  
してスッキリ収納



見やすく使いやすい  
ユニバーサルデザイン

◎操作や機能に関わる  
表示を大きく、  
くっきり印刷



◎簡単スイッチ操作で  
らくらくワンタッチ開閉



◎しっかり握れる  
持ちやすい大型取っ手

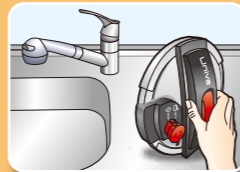


◎360度どこでもフタが  
開められる優しさ設計



立てられるフタ

キッチンで、ちょっとフタを置きたい  
ときに、フタを立てられる便利機能



フタを立てるときの注意

- フタを立てるときは、フタの  
開閉スイッチを“セ”しめる”  
側にしっかりと止まるまで  
倒してクランプを閉じてから  
調圧スイッチ側を下にして  
立ててください。

- 加熱直後はフタが熱くなっていますので、手を触れない  
ようにご注意ください。

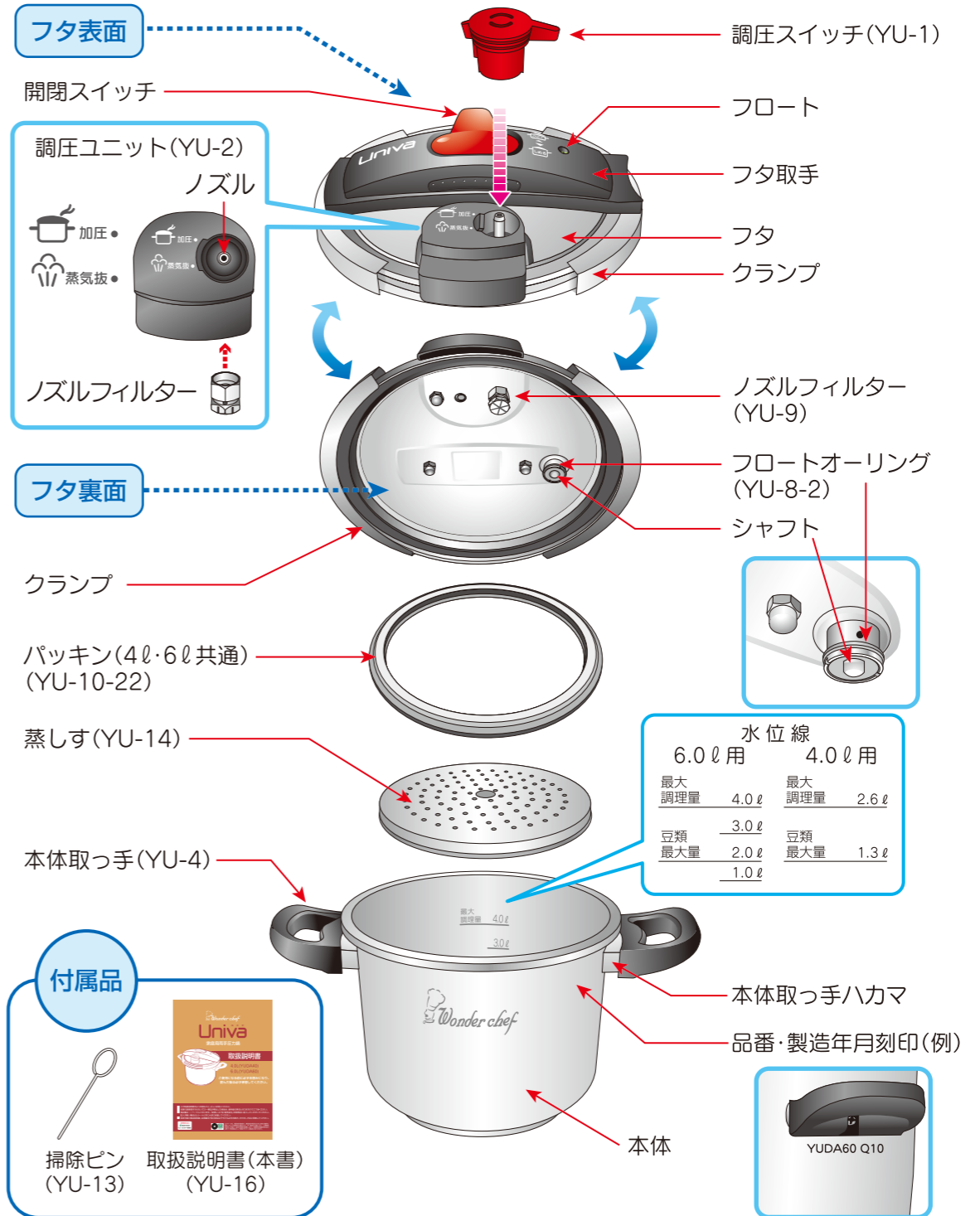
禁止 キッチンやテーブルの縁や、不安定な場所には置かないで  
ください。  
フタが落下し、商品の破損や、怪我を負うおそれがあります。

禁止 火のそばには置かないでください。あやまってフタを倒すと  
商品の破損や、火事が発生するおそれがあります。

目次

- 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
  - ステップ3 調理後、フタを開く.....10
  - ステップ4 調理の流れ .....11~13
  - ステップ5 調理後のお手入れ .....14
- ちょっと高度な使い方 .....15
- 調理時間早見表 .....16
- トラブルと対策 .....17~19
- アフターサービスについて .....20
- インターネット・モバイルページ .....21
- 保証書・保証内容 .....22~23

各部の名称



\* 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、  
P20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ご了承ください。

## 安全上のご注意 必ずお守りください

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障害、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



**強制** 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。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。



**強制** 使用する前に調圧ユニットのノズル及びノズルフィルターに目詰まりがない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。目詰まりしたまま使用すると、鍋が破裂し怪我や火傷を負うおそれがあります。



**強制** 調理する際は、水、食材を合わせて、鍋の容量の2/3以下の量で使用してください。特に豆類・麺類等の調理中に膨張するものは、水、食材を合わせて、鍋の容量の1/3以下の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、鍋が破裂し怪我や火傷を負うおそれがあります。



**禁止** 重曹、タンサン、ふくらし粉など、急激に熱反応して発泡するものは調理に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、鍋が破裂し怪我や火傷を負うおそれがあります。



**禁止** 多量の酒を使用する料理、天ぷらや揚げ物など、多量の油を使用する料理には使わないでください。発火により火災が発生するおそれがあります。



**禁止** カレー、シチュー等、粘性が強く糊状になるものを使用する料理は、加圧を行わないでください。ルーは加圧後に入れ、普通の鍋で調理してください。ルーを入れた状態で加圧すると、ルーがノズルに詰まり、鍋が破裂し怪我や火傷を負うおそれがあります。



## 安全上のご注意 必ずお守りください



## 警告



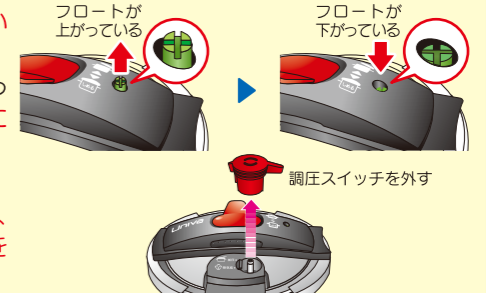
**禁止** 空焚きや過剰な火力での加熱は行わないでください。  
※空焚きとは、鍋内部の水分が無くなった状態での加熱のことです。  
火災や、商品破損による思わぬ事故が発生するおそれがあります。



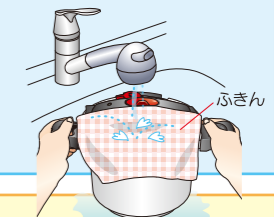
**強制** フタの開閉はP9からP10の手順に従って行ってください。きちんとフタが閉まっていなかった状態で加熱をすると、安全装置が正常に働かず、鍋が破裂し怪我や火傷を負うおそれがあります。



**強制** フタを開ける際は、フタと本体の間から蒸気が出てこないことを確認してください。P10「フタを開く」の手順に従って、必ずフロートが下がったことを確認した後、調圧スイッチを外して蒸気を完全に排出してからフタを開けてください。調理が終わった後も、鍋の中には圧力が残っています。鍋の中に少しでも圧力が残っている状態でフタを開けると、蒸気や内容物が噴き出て火傷をしたり、フタが飛んで怪我をするおそれがあります。



**強制** フタを開ける操作が普段より重く感じられる場合は、無理に開けようとししないでください。そのような場合は、鍋の内部に圧力が残っており、蒸気が噴き出て火傷をしたり、フタが飛んで怪我をするおそれがあります。もう一度調圧スイッチを取り付け、P15「急冷」の手順に従って水で冷やした後、P10「フタを開く」の手順通りに圧力が下がったことを確認してからフタを開けてください。



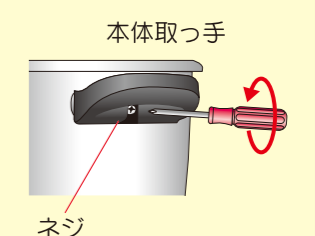
**強制** やむを得ず、急いでフタを開ける場合は、P15「急冷」の手順に従ってください。



**強制** ご使用前にはP8「ご使用前に毎回チェック」に従って、各部に異常がないことを確認してください。また、ご使用後はP14「調理後のお手入れ」に従って毎回点検を行ってください。確認、点検を行わずに使用すると、思わぬ事故が発生するおそれがあります。



**強制** 毎回ご使用の前に、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鍋が破裂したり、怪我や火傷を負うおそれがあります。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、怪我をするおそれがあります。




**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。P17~P19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おそれがあります。


## 安全上のご注意 必ずお守りください

### 警告


**強制** 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、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、火傷をするおそれがあります。




**禁止** 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、鍋が破裂し怪我や火傷を負うおそれがあります。




**禁止** 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、鍋が破裂し怪我や火傷を負うおそれがあります。




**禁止** 鍋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。鍋の転倒、落下などにより、鍋が破裂し怪我や火傷を負うおそれがあります。



**禁止** 紙やアルミホイル等の薄手の素材で落し蓋をして加圧をしないでください。落し蓋をされ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。落とし蓋に薄手の素材を使用すると、フタの裏側に貼りついて安全装置が正常に作動せず、鍋が破裂し怪我や火傷を負うおそれがあります。



**禁止** フタ取っ手を持って鍋を移動しないでください。  
 ● 鍋を落とし、怪我や火傷を負うおそれがあります。  
 ● 調圧スイッチから蒸気が出て、火傷を負うおそれがあります。  
 必ず本体取っ手を両手で持って移動させてください。




**強制** 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。

### 注意

**強制** ご使用の際は必ず、付属の調圧スイッチ、パッキン、ノズルフィルターを使用してください。紛失、劣化などでご購入の場合は、P20の【お客様相談室】までご連絡ください。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おそれがあります。

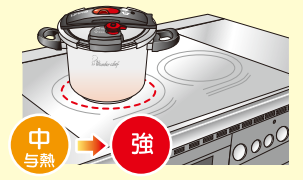
**強制** ガスコンロを使用する場合は、炎が鍋底からはみ出さないよう、火力を調整して使用してください。鍋がコンロの中心からずれていたり、炎が大きすぎると、取っ手やパッキンが焼け、商品の劣化を早め、思わぬ事故が発生するおそれがあります。



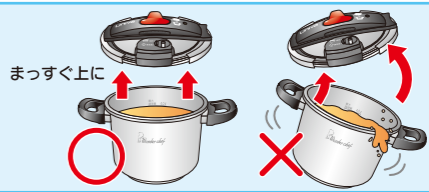
## 安全上のご注意 必ずお守りください

### 注意


**強制** 200V IHクッキングヒーターでご使用の場合、約1分程度中火で予熱し、鍋が温まった頃に強火にしてください。最初から強火で加熱すると、鍋底の変形や剥離、焦げ付きが発生するおそれがあります。



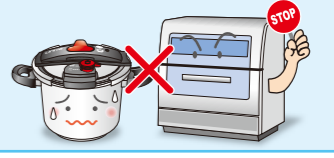
**強制** フタを開ける際は、まっすぐ上に持ち上げてください。斜めに持ち上げるとフタが本体に引っかかり、鍋が傾いて内容物がこぼれ、火傷をするおそれがあります。




**禁止** 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。火傷をするおそれがあります。必要に応じてミトン、鍋つかみ等を使用してください。



**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、劣化を早める原因となります。




**禁止** 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。



**禁止** 子供など取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。火傷や怪我をするおそれがあります。

**禁止** 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、火傷や怪我をするおそれがあります。



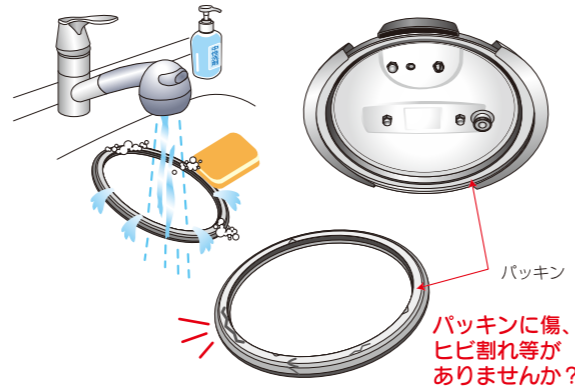
**\*1 突沸について**  
 加熱した液体が沸点(水: 100℃)を超えても沸騰しない状態(過加熱状態)で、振動などの衝撃で突然、激しく沸騰する現象をいいます。  
 <独立行政法人 製品評価技術基盤機構のHPより抜粋>  
 IHクッキングヒーターやガスコンロで食品を再加熱するときは火力を弱めにし、ゆっくりよくかき混ぜながら温めてください。  
**強火での急加熱は突沸の原因となります。**  
 激しい突沸が起こると内容物が噴出して周囲に飛散し、その勢いで鍋が大きく動くことがあり大変危険です。

### ご使用前に毎回チェック

#### 1. 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、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。
- 弾力性がないものや、傷、ヒビ割れがあるものは、新しいパッキンに交換してください。

※パッキン、オーリング等のゴム製部品は消耗品です。安全にご使用頂く為に、弊社では一年に一回は新しいものに交換されることをお勧めしております。



劣化したパッキンを使用すると、フタと本体の間から内容物が噴出し、火傷を負うおそれがあります。

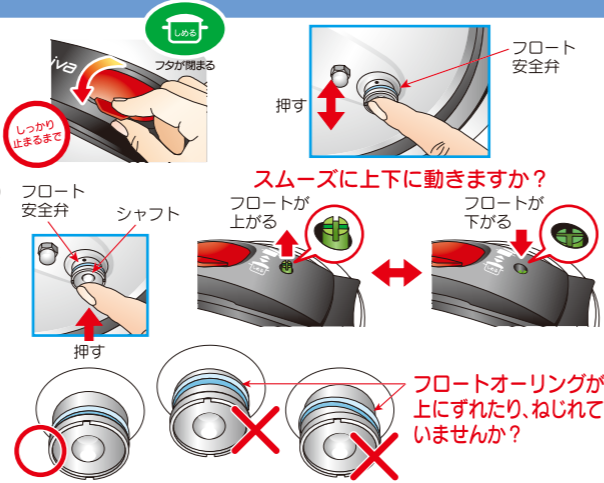
#### 2. ノズル・調圧スイッチ・ノズルフィルターのチェック

- 掃除ピンをノズル、調圧スイッチ、ノズルフィルターの穴に差し込み、詰まりがないかを確認してください。
- 目詰まりしたまま使用すると、鍋が破裂し怪我や火傷を負うおそれがあります。



#### 3. フロートをチェック

- レバーを“しめる”側に倒し、フロートをフタの裏側から指で軽く押し、スムーズに上下するか確認してください。
- フロート安全弁のシャフトを指で押し、内部のバネによって押し戻され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。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、フロートの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、P20の【お客様相談室】までお問い合わせください。

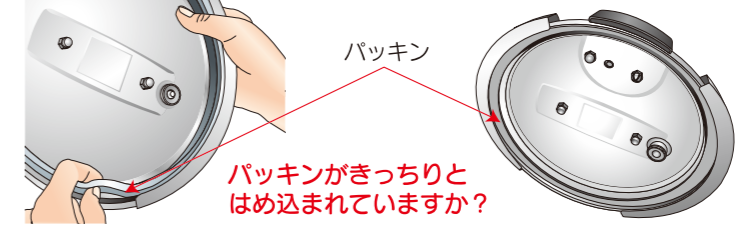


各部品に、変形、破損、分解、割れ等の異常が発生した場合は、直ちに使用を止め、P20の【お客様相談室】までお問い合わせください。そのままご使用を続けると加圧中に部品が破損し、火傷や怪我をするおそれがあります。

### 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。



必ず付属の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正常に動かず、商品の破損や、思わぬ事故が発生するおそれがあります。

#### 2. フタをセットする

- フタ取手の開閉スイッチを“ひらく”の方に止まるまでしっかりと倒してから、フタを鍋本体の上に置いてください。
- フタを下方向に押さえながら、フタ取手の開閉スイッチを“しめる”の方にしっかりと倒してください。クランプが閉じたことを確認してください。



フタが完全に閉まっていることを確認してください。開閉スイッチの操作が固い場合は、無理をせず、開閉スイッチを“ひらく”に戻し、もう一度最初から操作を行ってください。

#### 3. 調圧スイッチを取り付ける

- 調圧スイッチを“蒸気抜”に合わせて、まっすぐ奥まで差し込んだ後、調圧スイッチを“加圧”側に回してください。



## 圧力鍋の使い方

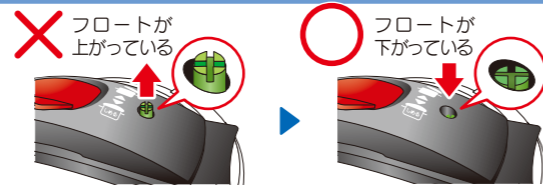
ステップ3



### 調理後、フタを開く

#### 1. 圧力が下がったことを確認

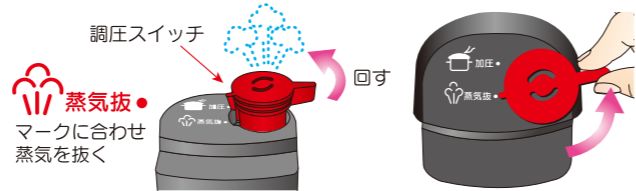
- フロートが上がっていることを確認してください。



フロートが上がっている状態で無理にフタを開けないでください。蒸気が激しく噴き出て火傷を負ったり、フタが飛んで怪我をするおそれがあります。

#### 2. 残った蒸気を抜く

- 調圧スイッチのつまみを持って“蒸気抜”の方に回し、残った蒸気を完全に排出してください。



勢いよく蒸気が出ることがありますので、火傷をしないようご注意ください。調圧スイッチは熱くなっています。必ずつまみ部分を持って操作してください。

#### 3. 調圧スイッチを外す

- 調圧スイッチのつまみを持って“蒸気抜”の位置で調圧スイッチを垂直に引き抜いてください。



#### 4. フタを開く

- 開閉スイッチを“ひらく”の方にしっかりと倒してください。
- フタをまっすぐ持ち上げ、開けてください。



フタを開ける操作が普段より重く感じられる場合や、フタと本体の間から蒸気が出る場合は、無理に開けないでください。鍋を揺らすなどの衝撃を与えると、再沸騰によって再び圧力が上がります。鍋に衝撃を与えた場合は、すぐに開けずに、再度1～3の手順を行った後、フタを開けてください。



フタを開ける際に蒸気が立ち上ります、火傷をしないようご注意ください。

## 圧力鍋の使い方

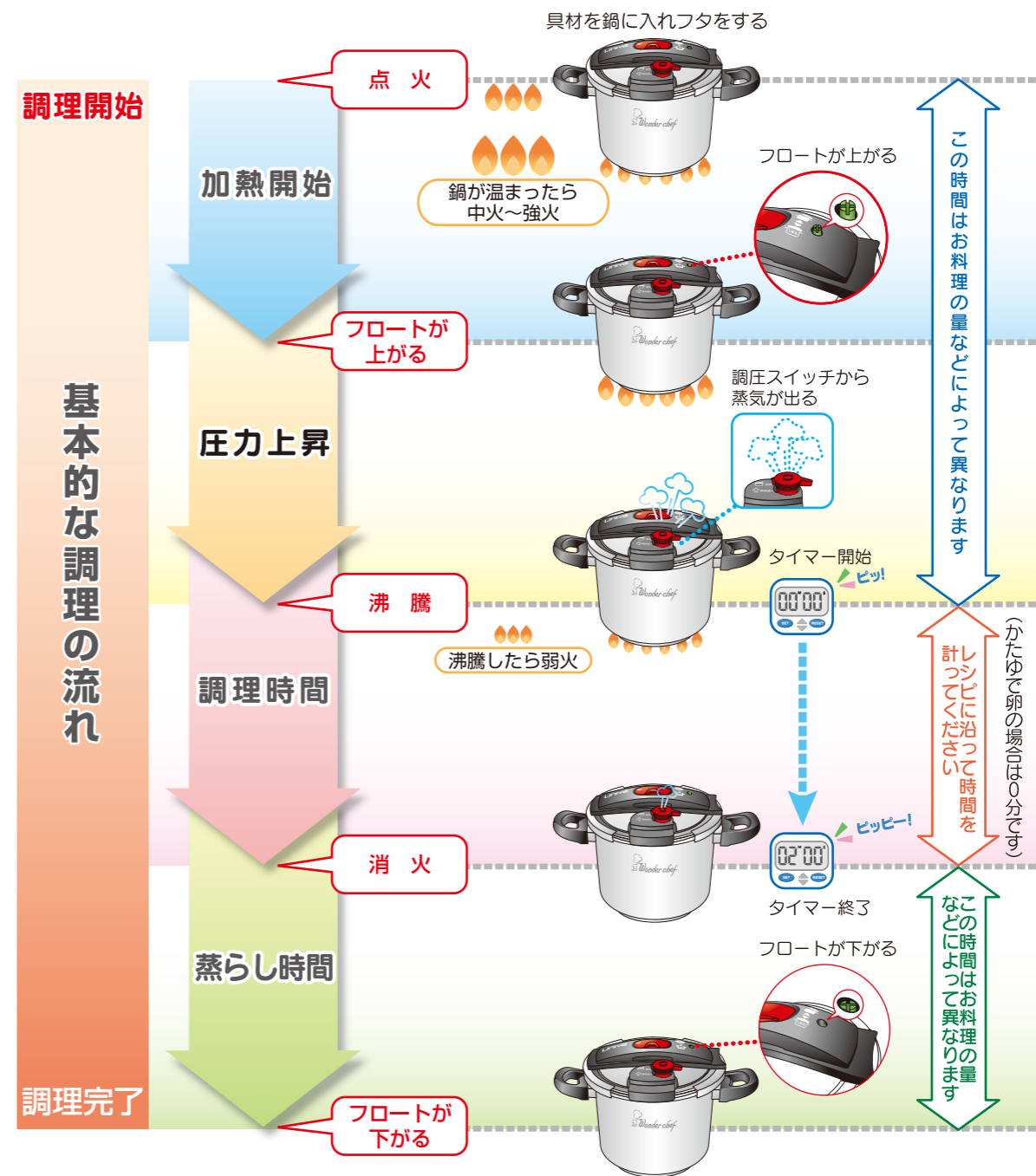
ステップ4



### 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。



## 圧力鍋の使い方

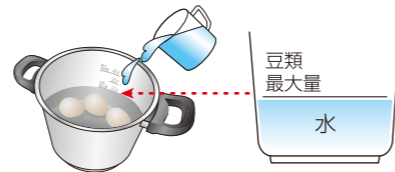
### 圧力鍋を使ってみよう

#### 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、圧力鍋と具材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、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

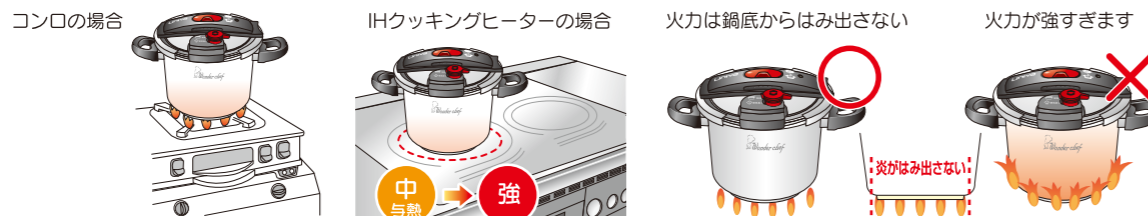
- P9の【フタを閉める】の手順に従ってフタを閉めてください。



- 警告** 図の状態以外では火にかけないでください。  
間違っただけ合わせで加圧すると、鍋が破裂し怪我や火傷を負うおそれがあります。

#### 4. 火にかける

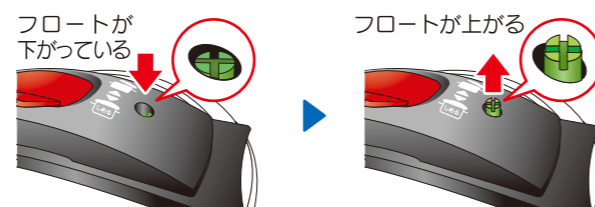
- 圧力鍋をコンロの中央にのせ、鍋底からはみ出さない程度の中火～強火で加熱してください。IHクッキングヒーターをご使用の場合は、“中”で1分程度予熱した後、鍋が温まったら“強”にしてください。



- 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

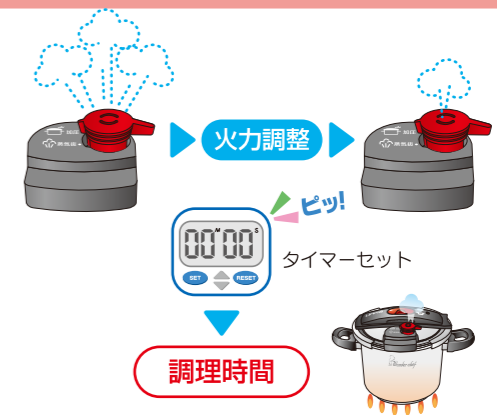
- 点火から※2分～10分程で、フロートが上がります。(この時点では、まだ調理圧に達していません。)



## 圧力鍋の使い方

#### 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、調圧スイッチ上部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。
- 蒸気が出始めたら、蒸気の出が最小限に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、蒸気の出具合を確認したら火を止めてください。



- 注意** 強火のまま加熱を続けると圧力が上がり過ぎて安全弁が作動し、内容物が飛散するおそれがあります。

#### 7. 蒸らし時間

- 火を止めてから※5分～30分程度で、フロートが下がります。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。
- 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かないでください。時間が来てもフロートが下がらない時は、フロートが下がるまで蒸らししてください。



- ※ 説明文中の「フロートが上がる時間」、「調圧スイッチから蒸気が出始めるまでの時間」、「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多少煮汁がこぼれる場合があります。

- 警告** 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、そのまま冷めるまで鍋を放置してください。  
冷めたらP10【フタを開く】の手順に従ってフタを開けてください。
- 強制** 故障かなと思ったら、P17～P19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。さらにご不明な場合はP20の【お客様相談室】までお問い合わせください。

- 禁止** フタ取っ手を持って鍋を移動しないでください。  
● 鍋を落とし、怪我や火傷を負うおそれがあります。  
● 調圧スイッチから蒸気が出て、火傷を負うおそれがあります。  
必ず本体取っ手を両手で持って移動させてください。



## 圧力鍋の使い方

ステップ5

### 調理後のお手入れ

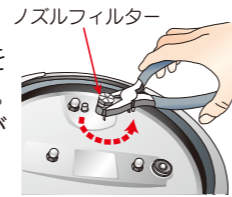
#### 1. 鍋の中に料理を保存しない

- 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. 各部位の洗浄と乾燥

- 鍋とフタ、調圧スイッチ、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。
- ノズルフィルターは手で回して外すことができます。ノズルフィルターが外しにくい場合は、ペンチ等で反時計回りに回して取り外してください。



樹脂製の部分を洗浄する際は、金属たわし等を使用しないでください。印刷や樹脂部品の劣化を早めます。

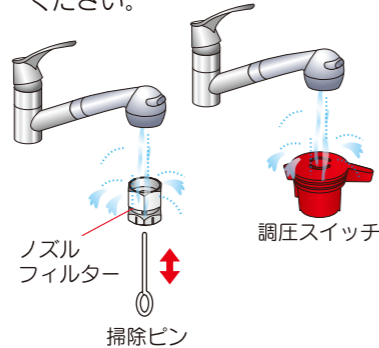
##### パッキンの洗浄

- 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。
- 洗浄、乾燥の際、包丁等で傷つけないようご注意ください。



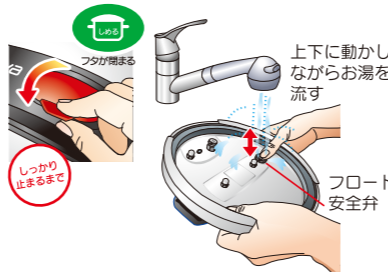
##### ノズル・ノズルフィルター・調圧スイッチの洗浄

- 毎回ご使用後に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。



##### フロート・調圧ユニット安全弁の洗浄

- フロートは、レバーを“しめる”側に倒してから、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。
- フロート安全弁は洗浄後お湯を流して汚れを取り除いてください。

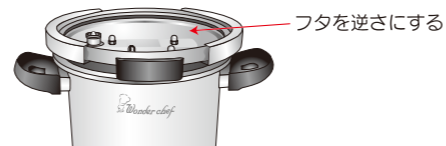


食器洗浄機は使用しないでください。熱風によって、鍋の部品を傷める原因となります。また、洗剤の種類によっては部品を傷めるものがあり、商品の劣化を早める原因となります。



#### 3. 圧力鍋の保管方法

- 片付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。



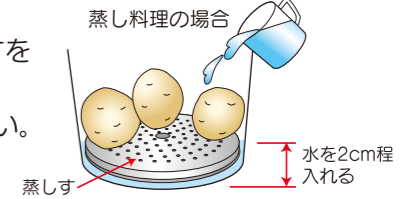
## 圧力鍋の使い方

圧力鍋を使い慣れてきたら

### ちょっと高度な使い方

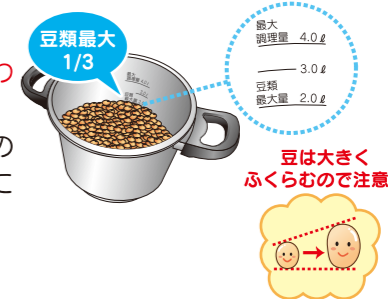
#### 蒸し料理

- 蒸し料理をする場合、鍋に1ℓ程度水を張り、鍋の中に蒸しすを置き、その上に蒸し物を置いてください。そのとき、食材が鍋のフチより高くないよう注意してください。※蒸し料理はレシピ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線以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か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。



紙やアルミホイル等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。落とし蓋をされ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。薄手の落とし蓋は、安全装置に貼りついて、鍋が破裂し怪我や火傷を負うおそれがあります。



#### やむを得ず、急いでフタを開ける場合

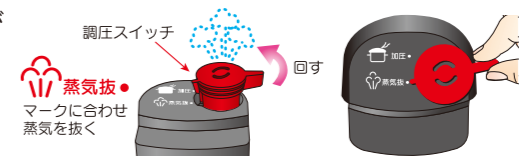
##### ■急冷

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。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】の手順に従って、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、フロートが下がったことを確認してから、P10の【フタを開く】の手順に従ってもう一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。)

調圧スイッチを“蒸気抜”の位置にし、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。



調圧スイッチ上部から、蒸気が勢いよく上に向かって出ます。火傷にご注意ください。



## 調理時間早見表

- 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。
- Wonder chef 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：調圧スイッチ上部から蒸気が始まっ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。



	材 料	分 量	大きさ・形	水分量	調理法	調理時間	備 考
肉	豚 も も 肉	600g	300gかたまり2つ	400ml	茹でる	5分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	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
	鶏 む ね 肉	300g	かたまり	200ml 蒸し用	蒸す	1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
	鶏手羽元肉	12本	-	350ml	茹でる	1分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	鶏 レ バ ー	400g	食べやすい大きさ	200ml	茹でる	0分	5分蒸らしたら蒸気を抜く
	魚	さ ん ま	4尾	うろこ、頭、腹を取って半分に	400ml	茹でる	10分
真 い わ し		6尾	うろこ、頭、腹を取って4等分に	200ml	茹でる	8分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
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
え び		有頭えび 10尾	背わたを除く	200ml 蒸し用	蒸す	0分	5分蒸らしたら蒸気を抜く
あ さ り		300g	塩抜きしておく	80ml	茹でる	0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
	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
	白 花 豆	200g	-	800ml	茹でる	下茹で4分 仕上げ30秒	下茹で前、フタをかけて熱湯に浸け1時間おく
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
	白 菜	600g	3cm角	150ml	茹でる	30秒	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	キ ャ ベ ツ	500g	短冊切り	130ml	茹でる	0分	2分蒸らしたら蒸気を抜く
	に ん じ ん	500g	2cm厚輪切り	かぶるくらいの水加減	茹でる	1分	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個を半分に切る	300ml	茹でる	1分	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個をそのまま	300ml	蒸す	10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


## トラブルと対策



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、P20の【お客様相談室】までご連絡ください。

不 具 合	現 象	対 策	
フタが開まらない	フタが浮いていませんか？	フタを上から押さえ、開閉スイッチを“しめる”側にしっかりと止まるまで倒してください。	
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後、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の手順通りに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？	P17~P18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。	
	調圧スイッチの位置は正しいですか？	調圧スイッチを“加圧”に合わせてください。	
フロートが下がらない	開閉スイッチはしっかりと“しめる”側に倒されていますか？	フタを上から押さえ、開閉スイッチを“しめる”側にしっかりと止まるまで倒してください。	
	フロートの中や周辺に調理カスが詰まっていますか？	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【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。	
フロートが落ちるのが早い	どこからか蒸気が漏れていませんか？	P17~P18の“蒸気が漏れる／水滴が落ちる”をご確認ください。	
蒸気が漏れる／水滴が落ちる	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【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。
	調圧ユニットの下部から漏れる	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。
	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等で締め直してください。	

## トラブルと対策

不 具 合	現 象	対 策	
蒸気が漏れる／水滴が落ちる	調圧ユニットの下部から漏れる	ノズルが詰まるとフロート安全弁、もしくは調圧ユニット安全弁が作動することがあります。P10の【フタを開く】の手順に従ってフタを開けた後、P8【ご使用前に毎回チェック】の手順通り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。	
	フロートから漏れる	ノズルが詰まるとフロート安全弁、もしくは調圧ユニット安全弁が作動することがあります。P10の【フタを開く】の手順に従ってフタを開けた後、P8【ご使用前に毎回チェック】の手順通り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。	
		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【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います。弊社【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。
調圧スイッチ上部から蒸気が出ない	火力が弱すぎませんか？	調圧スイッチ上部から蒸気が出る程度まで火力を強くしてください。	
	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【フタを開く】の手順に従ってフタを開けてください。	
	ノズルが詰まるとフロート安全弁、もしくは調圧ユニット安全弁が作動することがあります。P10の【フタを開く】の手順に従ってフタを開けた後、P8【ご使用前に毎回チェック】の手順通り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。		
	まわりの環境によって、蒸気が見えないことがあります。	蒸気が抜ける「シュー」、「コー」という音がしていれば問題ありません。	
調圧スイッチ上部の蒸気排出口から蒸気が勢いよく出る	調圧スイッチの位置は合っていますか？	調圧スイッチを「  加圧」に合わせてください。	
	火力が強すぎませんか？	加圧中は火力を弱火にしてください。	
取っ手がガタつく	取っ手のネジが緩んでいませんか？	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。	
フタ取っ手がガタつく	フタ取っ手のナットが緩んでいませんか？	10mmのスパナ、レンチ等でフタ取っ手のナット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。	
	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。	

## トラブルと対策

不 具 合	現 象	対 策
白米が少し、灰色がかって見える		高圧調理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	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。
	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。また、調圧スイッチの上部から蒸気が出たら、少し蒸気が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ご使用ください。
	どこからか蒸気が漏れていませんか？	P17～P18の“蒸気が漏れる／水滴が落ちる”をご確認ください。
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。(ワンダーシェフでは、鍋内部の再研磨を行っています。P20をご参照ください)	焦げた中身を取り出し、焦げが残った部分が浸る程度の水と、クエン酸(小さじ1)を入れ、圧力鍋のフタをせずに10分ほど煮立ててください。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、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。
鍋の内部が変色してしまった	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。	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、【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	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、一時的に「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。フロートの洗浄、フロートオーリングの位置調整、ノズルや各部のネジの追い締めを行うと音が鳴りやむことがあります。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。

### お客様相談室

※【トラブルと対策】をご覧になられても、問題が解消しないときや、商品についての質問は下記の【お客様相談室】までご連絡ください。

**お客様相談室： ☎06(6334)4349 FAX06(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。


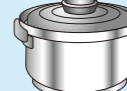





### ■パーツ価格表

部品番号	部 品 名	税抜き価格
YU-1	調圧スイッチ 	1,000円
YU-4	本体取っ手 	1,300円
YU-8-2	フロートオーリング 	300円
YU-9	ノズルフィルター 	500円
YU-10-22	パッキン(4ℓ・6ℓ共通) 	1,000円
YU-13	掃除ピン 	300円
YU-14	蒸しす(22cm・21.5cm共用) 	1,000円
YU-16	取扱説明書 	1,000円

※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(ユニバ4ℓ YUDA40 もしくはユニバ6ℓ YUDA60)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。

(別途送料、消費税をご負担ください)

### ■別売り部品

690043	601117	603159	603197	602114	602121	700032
						
ガラス蓋 直径21.5cm用	蔵炊(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 フロ	デジタルタイマー (W)	80レシピ	浜田ママの 魔法のクイック料理 (高压専用レシピ)	簡単おいしい 500円レシピ
1,000円	5,000円	2,000円	2,000円	1,400円	1,200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、残念ながらこげしてしまった鍋の内面を、**技術料¥1,000+送料(往復)+消費税**で研磨して、お買い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】迄ご連絡ください。(販売店での受付は行っていません。)



<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事もできます。

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できます。

圧力鍋  
レシピ集

250種類以上の  
レシピを掲載しています!

- **和 食**  
あんかけ茶碗蒸し  
五目炊き込みご飯
- **他 国 籍**  
コムタンスープ  
冷麺
- **洋 食**  
かんたんパンクンスープ  
牛肉のイタリア風煮込み
- **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
- **中 華**  
スペアリブのケチャップ煮  
回鍋肉(ホイコーロー)
- **下ごしらえ・ソース**  
豆  
基本のトマトソースなど

### 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
- 部品注文
- Facebook twitterのご案内

<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出来ます。

お買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。

※上記アドレスを携帯電話に入力して下さるか、2次元コードから入力してください。入力方法は携帯電話の説明書をご覧ください。

### モバイルページでできること

- 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
- カロリーからの検索
- ユーザー登録
- お問い合わせ



### 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いただきますと、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、ユーザー専用のインターネットホームページでは、おもり・パッキン等の部品のご注文や、ユーザー同士がコミュニケーションを持てる「掲示板」もご用意いたしております。ご購入10年後無料点検のご案内もさしあげます。

ワンダーシェフ |  **クリック!**

家庭用 両手圧力鍋 4.0ℓ / 6.0ℓ (YUDA40・YUDA60)

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、商品に不都合が生じた場合の修理・交換につきましては実費を頂きます。
- ① 消耗部品(使用する度に、損傷、劣化する樹脂部品・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 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。

保証書について

- ◎必ず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、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5年とさせて頂いております。  
保有期限を過ぎた商品は、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、弊社【お客様相談室】までご相談ください。

パッキン(YU-10-22)の交換日を記録しておきましょう

鍋ご購入日	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。

株式会社ワンダーシェフ

お客様相談室

☎06(6334)4349 ☎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)