



**Wonderchef**


# 取扱説明書

## wonder 家庭用マイコン電気圧力鍋3.0ℓ (OEDA30)



### <基準認証品>


 製品安全協会


 圧力なべ協議会

この圧力鍋の作動圧力は、70キロパスカルの普通圧タイプです。  
調理の際は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証されている製品に貼られます。

このたびは、ワンダーシェフマイコン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
電気圧力鍋の基本的な使い方	8

### 圧力調理のしかた(圧力バタを使用)

準備/お好みコース/蒸しコース...9~12

### オート圧力調理のしかた(圧力バタを使用)

白米・玄米・発芽玄米の炊き方/...13~14

仕上がり調整時間表

魚・肉じゃが・カレー・豆・ポトフの作り方...15~16

### 追加熱調理のしかた(ガラスバタを使用)

下ごしらえ/仕上げ調理...17

### スロークッカー調理のしかた

予約タイマーのしかた...19

### 電気圧力鍋の使い方

使うたびにお手入れ...20

ご使用前に毎回チェック...21

フタを閉める...22

フタを開く...23

### 故障かなとおもったら...24~25

### 保証書...26

### 保証とアフターサービス...27

## 「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、「仕上げ調理」で、素材の固さを調節。
- 味付けは薄めにしておき、「仕上げ調理」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・大きさで時間が変わる。
- 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。

### 圧力調理にかかる時間って?

「10~15分」+「設定時間」+「蒸らし時間」



- ※ 設定時間は、鍋の中の圧力が一定圧に上がってからの調理時間を示します。
- ※ 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。
- ※ <圧力が上がる>・<蒸らし時間>は、材料の分量によって異なります。
- ※ 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、**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。

表示内容を見逃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。



電源プラグ・器具用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。



電源プラグ・器具用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。



電源コードや電源プラグが傷んだり、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。



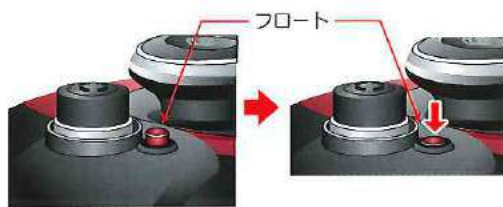
ぬれた手で、電源コードの抜き差しをしない。

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。

フロートが下がるまで待つ。



おもりやノズル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。

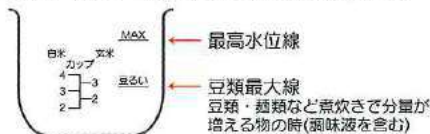


本体を水につけたり水をかけたりしない。  
ショート・感電の  
おそれがあります。



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・調味液は下記の目盛り以上  
入れない。  
水・食材を合わせて、鍋の容量の2/3未満の量  
(MAX)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(豆るい)で使用してくだ  
さい。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、パッキン取付部やパッキンの上に乗っている。
- 蒸気排出レバーに、異物が詰まるなどして動作しない。

### 使用后、フタを開ける時は…

P23の手順に従い、内圧を下げてから  
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、内容物が噴き出てやけど・  
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。

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。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
- ◎フロートが上がらない

※すぐに電源プラグを抜き、販売店またはワンダーシェフ【お客様相談室】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…

乳幼児が誤って電源コードを  
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。



ぬれた手で、電源コードの抜き差しは  
しない。  
感電やけがをするおそれがあります。

電源コード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。



底の穴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プタのつまみがぐらぐらするときには、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（P20参照）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。

※付属のガラスプタを使用してください。



油脂分の多い食材を大量に調理する場合は、一度下ゆでをする。

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、レシピに記載が無くて一度下ゆでして、油脂分を落としてから調理してください。



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、やけど・けが、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（P20参照）にふれない。

やけどの原因になります。



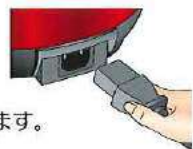
使用时以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

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。



必ず器具用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。



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。

## ■ 故障を防ぐために、ごはんつづ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、電源コード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、クレンザー、化学そ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。

## ■ 取り扱いはいない

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・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、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。

## ■ フタを開ける時、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。フタを開けるとき、蒸気に注意する。

## ■ 鍋は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、金属のおいがするかも知れません。フタ・本体・コード以外は丸洗いできます。

## ■ フタ・本体・コードは丸洗いはしない

フタ・本体・電源コードを丸洗いしたり、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

ご使用後はいつも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。

フタ・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、P20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

外観上・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】(P27)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「P27」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。

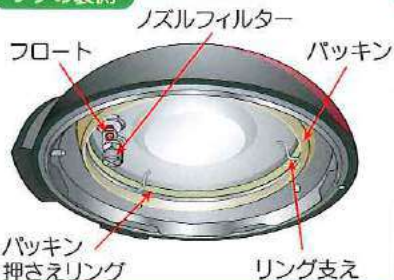
### 突沸について

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「突沸」と言います。

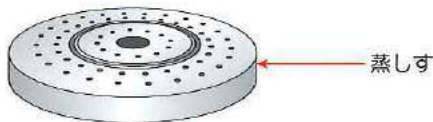
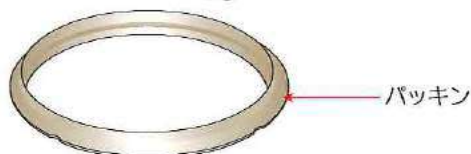
追い加熱するときは、ゆっくりよくかき混ぜながら温めてください。激しい突沸が起こると内容物が噴出して周囲に飛散し、その勢いで鍋が大きく動くことがあり、大変危険です。

# 各部の名称

## フタの裏側

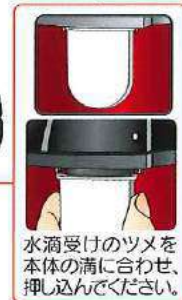


## 操作パネル/表示部



## ヒンジ

水滴受け(本体背面)



## 付属品



※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、P27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。

使いこなせば、簡単・便利！

## 電気圧力鍋の使い方シュミレーション…



1  
メニューが決まれば  
電気圧力調理の開始！

具材の大きさは揃えて…  
煮汁は少な目に…  
味付けは薄めに…  
調理時間はクッキング  
ブックを参考に…



2  
鍋に規定量の具材を  
入れ本体にセット



(P22参照)

3  
フタをかぶせる



(P22参照)

4  
フタを閉める  
→閉める方向に回し、  
ヒンジを倒す



(P22参照)

5  
おもりをセットし、  
電源コードを  
差し込む



6  
白米なら **選択** キーを  
かたさ調整は **仕上り調整** で！



(P13参照)

7  
スタートキー **調理スタート** で  
加熱調理→圧力調理へ



(P13~14参照)

8  
設定時間が終了すると  
ブザー(5回)でお知らせ！



(P14参照)

9  
蒸らし時間・自動保温



10  
約5分~30分でフロート  
が下がる  
排気ボタンを押して蒸気を  
完全に排出する



(P23参照)

11  
おもりを外して  
復帰ボタンを押す



(P23参照)

12  
フタを開ける  
→開ける方向に回し  
フタを開ける



(P23参照)

13  
調理物を本体から  
取り出す



(P11参照)

14  
**保潔** キーで調理終了  
コンセントを抜く



15  
使用後は毎回お手入れ



(P20参照)

★加熱と保圧を自動調節！  
★お好みキーやオートキーで  
簡単調理！  
★過熱加熱キーで作り置き  
の温め直しも簡単！





# 圧力調理のしかた〈準備〉 (圧カブタを使用)

※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



**警告** 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(鍋の内側の「豆類最大線」)で使用してください。

## 6 鍋に材料を入れ本体にセットする

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。

## 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」の詳しい手順は、P22を参照

## 3 ノズル・ノズルフィルターの穴が詰まっていないか確認する

穴が詰まっている時は付属の掃除ピンで取り除く。

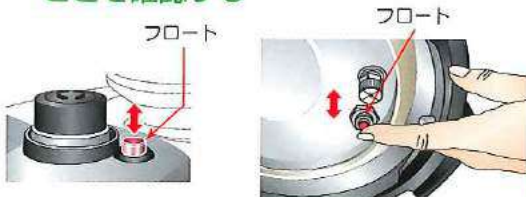


## 4 フロートに異物をはさまっていないか確認する

異物を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。異物が取れない時はお湯を流しながら、上下にフロートを動かして内部に溜まった汚れを洗い流す。



## 5 フロートが上下にスムーズに動くことを確認する



## 7 フタを閉める

①ヒンジを開いて、フタの▼印と本体の●印を合わせて、フタを垂直に置く。



②本体取っ手とフタ取っ手をしっかり持ち、フタを反時計方向に止まるまで回す。



③本体取っ手のヒンジをフタ側にたおす。



「フタを閉める」の詳しい手順はP22を参照

**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。

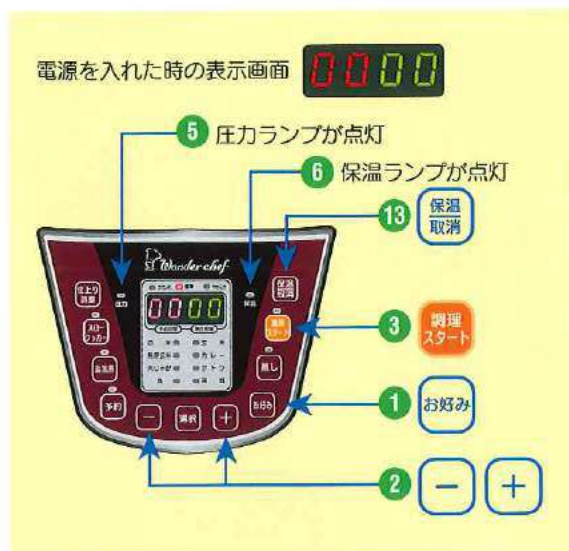
## 8 おもりをセットする

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、復帰ボタンを押してください。



## 9 電源コードを差し込む

器具用プラグを本体に接続してから、電源プラグをコンセントに差し込む。



P9・①～⑨の手順で〈準備〉ができたなら...

## 1 お好みキーを押す

**お好み** キーを押すとデジタル表示が **0020** に切り変わります。



表示画面が変わる

## 2 圧力調理時間をセットする

圧力調理時間を **- +** キーで変更します。「クッキングブック」を参考に時間を設定してください。時間は1分～60分まで変更できます。

**- +** キーを1秒以上長押しすると早送りできます。



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。



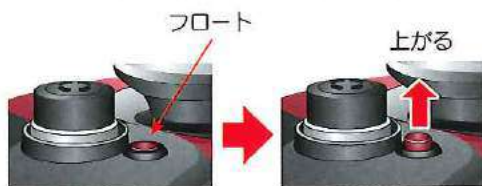
メニューキーを押してから、30秒以内にキーで時間を変更してください。30秒以内に時間設定が出来なかった場合は、もう一度手順1からやり直してください。

## 3 調理スタートキーを押す

**調理スタート** キーを押すと加熱調理がスタートします。

## 4 加熱調理が進むとフロートが上がる

加熱調理が進むと、鍋内の温度が上がり加圧され、フロートが上がります。



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

## 5 圧力調理が始まる

圧力が上がるまで表示時間は変わりません。鍋の中が所定圧に達したとき、設定時間の調理が始まります。

同時に表示画面に設定された「設定時間」が1分単位でカウントダウンします。



表示が切り変わる

## 6 設定時間が終了したら

設定時間が終了したらブザーが5回鳴り、表示画面が**0660**に変わり、「圧力」表示が「保温」に変わり自動的に保温を継続します。



表示が切り替わる



保温ランプに切り変わる

## 7 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)

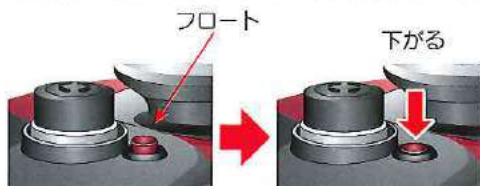


↑ 保温時間が変わる ↑ ※1時間経過後の表示

※保温を中止する時は **保温取消** キーを押してください。

## 8 フロートが下がる

約5分～30分程度でフロートが下がります。



**警告** フロートが下がるまで、おもりやフタにふれないでください。

## 9 排気ボタンを押して蒸気を抜く

圧力を抜く場合は排気ボタンを押して、完全に蒸気を抜いてください。

排気ボタンを押す



**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。

## 10 おもりをはずす

完全に蒸気が抜けたことを確認したらミトン等をはめてからおもりをはずし、復帰ボタンを押してください。



**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。

## 11 フタを開ける

①必ずフロートが下がっていることを確認し、本体取っ手とフタ取っ手をしっかり持ち、時計回りにフタを回転させます。

②フタの▼印と本体の●印が合う位置までフタを回転させ、ヒンジが倒れていることを確認してから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。)



「フタを開ける」の詳しい手順はP23を参照  
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。

**警告** 無理に開けずに **保温取消** キーを押し、しばらく放置してもう一度フタを開けてください。

**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。

## 12 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。 **保温取消** キーを押して保温を切ってください。

**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。

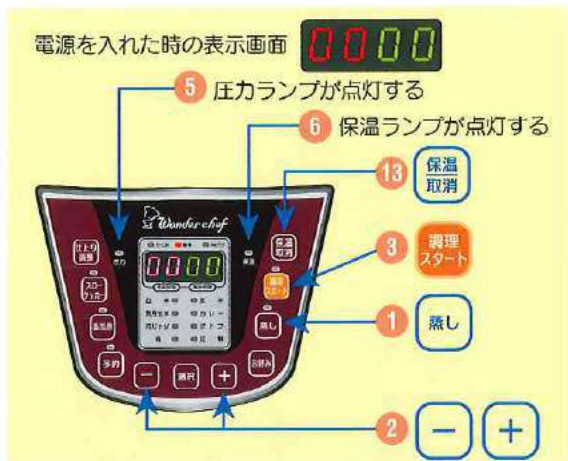
## 13 使い終わったら

**保温取消** キーを押して器具用プラグ・電源プラグをはずし調理を終了します。

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」の詳しい手順はP20を参照



P9・②～⑨の手順で〈準備〉ができたなら…

## 1 蒸しキーを押す

鍋に蒸しすを置き、水と具材を入れた後、P22の手順に従ってフタを閉め、**蒸し** キーを押してください。デジタル表示が0010に切り変わります。



表示画面が変わる

## 2 圧力調理時間をセットする

設定時間を **-** **+** キーで変更します。「クッキングブック」を参考に時間を設定してください。時間は1分～60分まで変更できます。

**-** **+** キーを1秒以上長押しすると早送りできます。



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。



メニューキーを押してから、30秒以内にキーで時間を変更してください。30秒以内に時間設定が出来なかった場合は、もう一度手順1からやり直してください。

## 3 調理スタートキーを押す

**調理スタート** キーを押すと加熱調理がスタートします。

## 4 加熱調理が進むとフロートが上がる

加熱調理が進むと、鍋内の温度が上がり加圧され、フロートが上がります。



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

P10・11の「圧力調理のしかた」の手順で⑤～⑫を行ってください。

- ⑤ 圧力調理が始まる
- ⑥ 設定時間が終了したら
- ⑦ 保温経過時間の表示
- ⑧ フロートが下がる
- ⑨ 排気ボタンを押して蒸気を抜く
- ⑩ おもりをはずす
- ⑪ フタを開ける
- ⑫ 調理物を取り出す

**保温取消** キーを押して器具用プラグ・電源プラグをはずし調理を終了します。

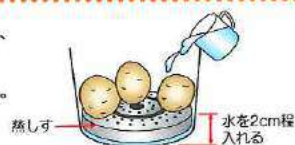
「お手入れのしかた」の詳しい手順はP20を参照

## 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。
- 保温を取り消す時は **保温取消** キーを押してください。  
保温温度約70℃ 最大保温時間12時間

### 蒸し料理の場合

蒸し料理をする場合、鍋底から2cm程度(500ml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。※蒸し料理はレシピに沿ってご使用ください。



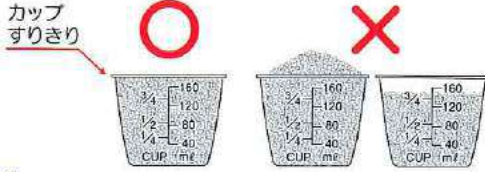
# オート圧力調理のしかた <白米・玄米・発芽玄米の炊き方> (圧力ポットを使用)

※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。

計量カップ：1カップ(約180ml)



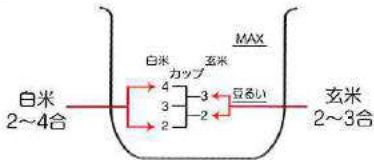
**注意** 鍋でお米を洗うと鍋のフッ素樹脂がはげる原因になります。

## 2 お米を鍋に移し、水加減をする

白米は2~4合、玄米は2~3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や米粒をふき取る。

**注意** センサーや鍋底に汚れがつくと故障の原因になります。



P9の「圧力調理のしかた」の②~⑨の手順で<準備>を行ってください。

- 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
- ③ノズル・ノズルフィルターの穴がつかまっているか確認する
- ④フロートに異物をはさまっていないか確認する
- ⑤フロートが上下にスムーズに動くことを確認する
- ⑥鍋に材料を入れ本体にセットする
- ⑦フタを閉める
- ⑧おもりをセットする
- ⑨電源コードを差し込む

電源を入れた時の表示画面 **0000**



P9・②~⑧の手順で準備ができたなら...

## 4 選択キーを押してメニューを決める

**選択** キーを押すとデジタル表示が下記の数字に切り変わります。

※白米・標準の場合の表示例

白米	<b>0005</b>	<b>0030</b>	玄米
発芽玄米	<b>0008</b>	<b>0010</b>	カレー
肉じゃが	<b>0003</b>	<b>0005</b>	ポトフ
魚	<b>0020</b>	<b>0020</b>	豆類

表示画面が変わる

## 5 仕上り調整キーでかたさ調整

**仕上り調整** キーを押すとデジタル表示が変わります。

白米の場合、かため**0004**・標準**0005**・やわらか**0006**と切り変わります。

※白米・標準の場合の表示例



P14の仕上り調整時間表を参照

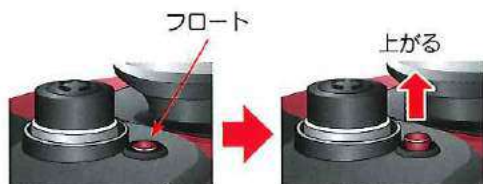
表示時間の変更は、「白米」などの選択キーを押してから、30秒以内に変更してください。30秒以内に時間設定が出来なかった場合は、もう一度手順4からやり直してください。

## 6 調理スタートキーを押す

**調理スタート** キーを押すと加熱調理がスタートします。

## 7 加熱調理が進むとフロートが上がる

加熱調理が進むと、鍋内の温度が上がり加圧され、フロートが上がります。



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

## 8 圧力調理が始まる

圧力が上がるまで表示時間は変わりません。鍋の中が一定圧に達した時、「設定時間」の調理が始まります。

同時に表示画面に設定された「設定時間」が、1分単位でカウントダウンします。(P10参照)



表示が切り変わる

## 9 設定時間が終了したら

設定時間が終了したらブザーが5回鳴り、表示画面が0660に変わり、「圧力」表示が「保温」に変わり自動的に保温を継続します。



表示が切り替わる



P11の「圧力調理のしかた」の手順で⑦～⑩を行ってください。

- ⑦保温経過時間の表示
- ⑧フロートが下がる
- ⑨排気ボタンを押して蒸気を抜く
- ⑩おもりをはずす
- ⑪フタを開ける

## 10 フタを開け、ごはんをほぐす

オート圧力調理が終わると、自動的に保温になります。長時間の保温はしないでください。本体から鍋を取り出す時は火傷をする恐れがありますので、ミトンや鍋つかみ等を使用してください。

「保温について」は、P12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。

**保温取消** キーを押して保温を切ってください。



**注意** 鍋は熱くなっていますので、必要に応じてミトン等をご使用ください。



## 11 使い終わったら

**保温取消** キーを押して器具用プラグ・電源プラグをはずします。

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」の詳しい手順はP20を参照

## ■仕上り調整時間表

(単位分)

メニュー	かため	標準	やわらか
白米	4	5	6
玄米	20	30	40
発芽玄米	5	8	10
肉じゃが	2	3	5
カレー	8	10	15
豆類	15	20	25
ポトフ	3	5	8
魚	15	20	30

# オート圧力調理のしかた <魚・肉じゃが・カレー・豆・ポトフ> (圧カプタを使用)

※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。

P9・②～⑨の手順で準備ができれば…

## 2 選択キーを押しメニューを決める

**選択** キーを押すとデジタル表示が下記の数字に切り変わります。

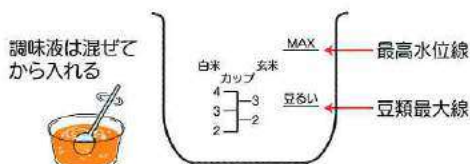
※カレー・標準の場合の表示例

白米	0005	玄米	0030
発芽玄米	0008	カレー	0010
肉じゃが	0003	ポトフ	0005
魚	0020	豆類	0020

表示画面が変わる

## 1 鍋に材料を入れる

材料・調味液は下記の図の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。)



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(鍋の内側の「豆類最大線」)で使用してください。

## 3 仕上りキーでかたさ調整

**仕上り調整** キーを押すとデジタル表示が変わります。カレーの場合、かため0008・標準0010・やわらか0015と切り変わります。

※カレー・標準の場合の表示例



P14の「仕上り調整時間表」を参照

表示時間の変更は、「カレー」などの選択キーを押してから、30秒以内に變更してください。30秒以内に時間設定が出来なかった場合は、もう一度手順2からやり直してください。

## 4 調理スタートキーを押す

**調理スタート** キーを押すと加熱調理がスタートします。

P9の「圧力調理のしかた」の②～⑨の手順で<準備>を行ってください。

- 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
- ③ノズル・ノズルフィルターの穴が詰まっていないか確認する
- ④フロートに異物がはさまっていないか確認する
- ⑤フロートが上下にスムーズに動くことを確認する
- ⑥鍋に材料を入れ本体にセットする
- ⑦フタを閉める
- ⑧おもりをセットする
- ⑨電源コードを差し込む

### 5 加熱調理が進むとフロートが上がる

加熱調理が進むと、鍋内の温度が上がり加圧され、フロートが上がります。



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

### 6 圧力調理が始まる

圧力が上がるまで表示時間は変わりません。鍋の中が一定圧に達したとき、設定時間の調理が始まります。

同時に表示画面に設定された「設定時間」が1分単位でカウントダウンします。



### 7 設定時間が終了したら

設定時間が終了したらブザーが5回鳴り、表示画面が「0660」に変わります。「圧力」表示から「保温」に変わります。



### 8 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)



保温を中止する時は **保温取消** キーを押してください。

### 9 フロートが下がる

約5分～30分程度でフロートが下がります。(P11参照)

**警告** フロートが下がるまで、おもりやフタにふれないでください。



### 10 排気ボタンを押して蒸気を抜く

蒸気を抜く場合は、排気ボタンを押して、完全に蒸気を抜いてください。(P23参照)



### 11 おもりをはずす

完全に蒸気が抜けたことを確認したら、ミトン等をはめておもりをはずし、復帰ボタンを押してください。(P23参照)



### 12 フタを開ける

- 必ずフロートが下がっていることを確認し、本体取っ手とフタ取っ手をしっかり持ち、フタを時計方向に回してください。
- フタの▼印と本体の●印を合わせフタを開けてください。



「フタを開く」の詳しい手順はP23を参照

### 13 調理物を取り出す

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

### 14 使い終わったら

**保温取消** キーを押して器具用プラグ・電源プラグをはずします。

「お手入れのしかた」の詳しい手順はP20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。

ピッ!

追加熱



追加熱調理は、下ごしらえや仕上げ調理する時にお使いください。  
必ず、付属のガラスプ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。

## 下ごしらえ／仕上げ調理

### 1 鍋に材料を入れる

材料・調味液は下記の図の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。)



**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、本体にセットします。



**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 ガラスプタをする

付属のガラスプタをご使用ください。

**警告** 圧力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、電源プラグをコンセントに差し込みます。

### 5 時間を設定する

追加熱 キーを押すと 0001 と表示画面が変わります。



表示が変わる

### 6 調理時間をセットする

調理時間を **-** **+** キーで設定します。

「クッキングブック」を参考に時間を設定してください。時間は1分～30分まで変更できます。

**-** **+** キーを1秒以上長押しすると早送りできます。

30秒以内に時間設定が出来なかった場合は、もう一度手順5からやり直してください。

### 7 調理スタートキーを押す

調理スタート キーを押すと追加熱調理がスタートします。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

設定時間が終了したらブザーが5回鳴り、表示画面が 0bb0 に変わります。「保温」ランプが点灯します。自動的に保温を継続します。



保温



表示が変わる ※1時間経過後の表示

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)

保温を中止する時は **保温取消** キーを押してください。

「保温について」の詳しい説明はP12を参照

### 9 調理物を取り出す

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

### 10 使い終わったら

保温取消 キーを押して器具用プラグ・電源プラグをはずします。

「お手入れのしかた」の詳しい手順はP20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。



スロークッカーで調理するときは、約90℃で定温調理ができます。  
必ず、付属のガラス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。

## スロークッカー

P17の「仕上げ調理」・①～④の要領で行う

- ①鍋に材料を入れる ②本体に鍋を入れる ③ガラスフタをする ④電源プラグを差し込む

### 1 スロークッカーキーを押し、調理時間をセットする

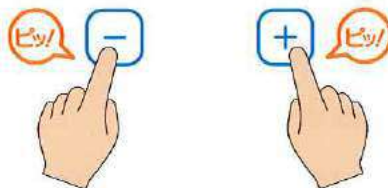
キーを押し キーで1分単位で時間をセットできます。時間は1分～99分まで変更できます。

キーを1秒以上長押しすると早送りできます。

(スロークッカーキーを押したとき) (例：50分の場合の表示)



表示が変わる



### 4 設定時間が終了したら

設定時間が終了したらブザーが5回鳴り、表示画面が **0bb0** に変わります。「保温」ランプが点灯します。自動的に保温を続けます。



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)

保温を中止する時は キーを押してください。

「保温について」の詳しい説明はP12を参照

### 2 調理スタートキーを押す

キーを押すと加熱がスタートします。

### 3 スロークッカー調理の始まり

通常加熱で、鍋内部が約90℃(±5℃)に達すると、スロークッカー調理の始まりです。表示が切り変ってブザーが鳴り、1分単位でカウントダウンが始まります。



表示画面が変わる

### 5 調理物を取り出す

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

### 6 使い終わったら

キーを押して器具用プラグ・電源プラグをはずします。

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」の詳しい手順はP20を参照

# 予約タイマーのしかた (圧カプタを使用)

※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。



予約タイマーは、1時間～12時間の予約が可能です。

◎追加熱、仕上げ調理、下ごしらえ、スロークッカーでは使用しないでください。



注意 予約タイマーは、白米・玄米・発芽玄米以外に使用しないでください。  
調理物がタイマー設定時間以内に腐る場合があります。

## 予約タイマー 炊飯予約の場合

P13の「オート圧力調理」＜白米の炊き方＞・①～③の要領で行う

- ①お米を量る ②お米を鍋に移し水加減をする ③鍋底や鍋側面に付いた水滴や米粒をふき取る

P9の「圧力調理のしかた」・②～⑨の手順で  
＜準備＞ができたなら…

### 1 選択キーを押し「白米」にセット

選択 キーを押すとデジタル表示が切り変わります。  
白米・標準の表示



### 2 仕上りキーでかたさ調整

仕上り調整 キーを押すとデジタル表示が変わります。  
白米の場合、かため 0004・標準 0005・  
やわらか 0006 と変わります。



仕上り調整  
白米「標準」の場合  
標準

「仕上り調整時間表」はP14を参照

### 3 予約キーを押し、調理開始時間をセットする

予約 キーを押し **-** **+** キーで

予約時間をセットします。  
1時間単位で12時間まで  
セットできます。



予約1時間の場合

### 4 調理スタートキーを押す

調理スタート キーを押すと予約タイマーがスタートします。スタート後、1時間単位で時間がカウントダウンします。

### 5 予約設定時間に加熱開始

自動的にタイマー表示から圧力調理に変わります。  
白米の場合、デジタル表示は  
0005 に変わります。



P14の「オート圧力調理のしかた」⑦～⑧の要領で自動的に調理が進みます。

- ⑦加熱調理が進むとフロートが上がる  
⑧圧力調理が始まる

### 6 設定時間が終了したら

設定時間が終了したらブザーが5回鳴り、  
表示画面が 0bb0 に変わります。  
「圧力」表示から「保温」に変わり、自動的に  
保温を継続します。



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)

保温を中止する時は **保温取消** キーを押してください。

「保温について」の詳しい説明はP12を参照

P11の「圧力調理のしかた」⑦～⑪の手順でフタを開ける。

- ⑦保温経過時間の表示  
⑧フロートが下がる  
⑨排気ボタンを押して蒸気を抜く  
⑩おもりはずす  
⑪フタを開ける

P14の⑩～⑪の要領で行う。

- ⑩フタを開け、ごはんをほぐす  
⑪使い終わったら



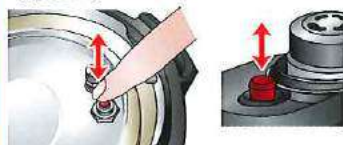
電源コードを抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。

※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。

## フロート

柔らかいスポンジで洗う

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。異物が取れない時は、お湯を流しながら上下にフロートを動かして、内部に溜まった汚れを洗い流してください。



## フタ

台所用中性洗剤で洗う

パッキンを取り外し、つけ置き洗いは避け、台所用中性洗剤をつけたスポンジを使い汚れを落としてから、洗い流してください。



## 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

電源プラグのホコリは乾いた布で拭いてください。ホ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・水滴受け

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。



金属・ナイロンたわし・スポンジの研磨粒子部分



ベンジン・シンナー・磨き粉・除菌アルコール・漂白剤



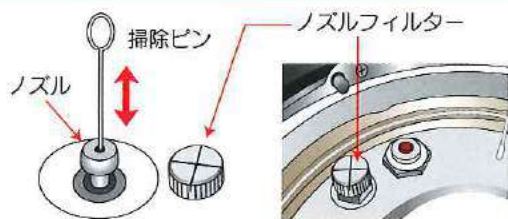
食器洗い乾燥機・食器乾燥機

# 電気圧力鍋の使い方 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。  
料理カスが穴につまっている場合は、付属の掃除ピンで取り除いてください。

**警告** 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。  
使用しないでください。



## 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。

**警告** おもりに変形、破損、割れ等の異常がある場合、おもりが正常に作動せず、爆発する恐れがあります。  
使用しないでください。



## フロートをチェック

フタの裏側から、フロート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。

**警告** フロートの間に異物がつまっていたり、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、P27の弊社【お客様相談室】までお問い合わせください。



## 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?

**警告** パッキンは柔らかいシリコンゴム製です。着脱する時は無理に引っ張ったり、ドライバ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。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。

**注意** 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。



## 排気ボタン・復帰ボタンのチェック

排気ボタンを指で押すと、おもりが傾きますか? その後、復帰ボタンを押すとおもりが、真っ直ぐ元の位置に戻りますか?

**警告** ボタン穴にゴミなどが詰まっていると、正常に動作しません。おもりが正常に作動せず、爆発する恐れがあります。



## 1. パッキンを取り付ける

清潔なものが正しくセットされていますか？  
指で丁寧に押さえながら、全周パッキン押さえリングの下に押し入れてください。  
入りにくい時は、無理に押し込まずに、やり直ししながら挿入してください。



パッキンは柔らかいシリコンゴム製です。着脱する時は無理に引っ張ったり、ドライバ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。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。



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。

## 2. 鍋・フタをセットする

本体に鍋をセットする。  
ヒンジを開き、フタの▼印と本体の●印を合わせ、フタを垂直に置きます。



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. フタをまわし、ヒンジをフタ側へたおす

フタを閉める前に再確認してください！  
フタが斜めになったり、本体に正常に乗せられていますか？

フタを反時計回りの方向に、止まるまで回し、ヒンジをフタ側へたおしてください。



## 4. 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ます。



おもりに変形、破損、割れ等の異常がある場合、おもりが正常に作動せず、爆発する恐れがあります。使用しないでください。

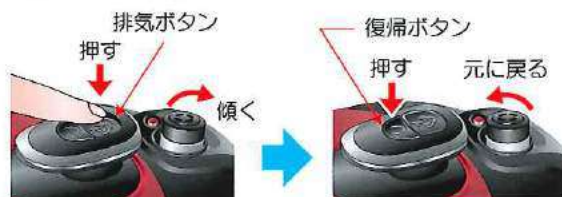


## 5. 排気ボタン・復帰ボタンの確認

排気ボタンを指で押すと、おもりが傾きますか？  
その後、復帰ボタンを押すとおもりが、真っ直ぐ元の位置に戻りますか？



ボタン穴にゴミなどが詰まっていると、正常に動作しません。おもりが正常に作動せず、爆発する恐れがあります。



# 電気圧力鍋の使い方 フタを開ける

## 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**0bb0**)、ブザーが5回鳴り、「圧力」表示が「保温」に変わり、自動的に約70℃で保温を続けます。  
約5分～30分程度でフロートが下がります。



フロートが下がるまで、おもりやフタにふれないでください。フロートが上がっている状態で、無理にフタを開けようとしないでください。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. 排気ボタンを押して蒸気を抜く

圧力を抜く場合は排気ボタンを押して、完全に蒸気を抜いてください。



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. おもりをはすす

完全に蒸気が抜けたことを確認したらミトン等をはめてからおもりをはすし、復帰ボタンを押してください。



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・フタを開ける

- ①必ずフロートが下がっていることを確認し、本体取っ手とフタ取っ手をしっかり持ち、時計回りにフタを回転させます。
- ②フタの▼印と本体の●印が合う位置まで、フタを回転させ、ヒンジが倒れていることを確認してからフタを開けてください。



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。

無理に開けずに **保温取消** キーを押し、しばらく放置してもう一度フタを開けてください。



## 5. フタを外す

フタを一旦閉め、ヒンジを開き、フタを時計回りの方向に回転させてから、フタをまっすぐ上に持ち上げフタを外します。



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。



警告 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	電源プラグが抜けていませんか。	電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。正常な場合、ピー音がします。	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。	12
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。	9・10
＋、－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、30秒以内に＋、－でセットしてください。	10
調理中・保温中に音がする	「シュツ、シュツ」と言う音がする。(圧力調理・オート圧力調理のみ)	蒸気の音です。故障ではありません。	10
	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。	22
	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。	20
	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。	—
	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。	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。	9
	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、豆類最大線の目盛以下にしてください。	9
	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。	9
	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。	排気ボタンを押して蒸気を完全に排出し、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
おもりやフロートの通気孔から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、おもりやフロートの通気孔から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。	10
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	
うまかつくれない (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せんか。	圧力調理・オート圧力調理・追加熱調理・スロークッカー調理 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。	9~19	
	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。	9~19	
	調理時間を間違っていないせんか。 (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。	9~19	
	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。	20	
フロートが上がっていない。	フロートに付いた異物は、きれいに除去して ください。	20		
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「0000」 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。	—	
このような 表示が出た 場合 (エラー表示)	[P] が表示 される前に、 ピー音が鳴る	連続加熱した場合、圧力加熱表示 [P] が表示され る前に、ピー音が鳴る場合があります。 故障ではありません。	—	
	E1	センサーの断線による故障	—	
	E2	センサーショートによる故障	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、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。	—
	E3	センサーセンサーの異常温度検知	—	
	E4	圧力スイッチの故障	—	

## フタを開ける時のご注意

排気ボタンを押して蒸気を 抜いても、フロートが下がら ない	フロートが汚れていませんか。	フロート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、フロートが下がらないことがあります。 フロート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P20に沿って掃除してください。 もし突いてみて、蒸気がきつづく場合は内部に圧力 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フロートの頭を 軽く突いてみてください。	20
フタを開けることができない	フロートは下がっていますか。	必ずフロートが下がっていることを確認し、本体取っ手と フタ取っ手をしっかり持ち、時計回りの方向に回します。 フタの▼印と本体の●印が合う位置まで、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。 無理に開けずに  を押し、しばらく放置してもう一度 フタを開けてください。	11

内容器の底が凹凸になっている			—
フタやパッキンが変形・破損している		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。	—
上記の原因を取り除いても直らない			—



## ワンダーシェフ 電気圧力鍋

### 保証書

wonderchef 電気圧力鍋をお買い上げ戴きまして、誠に有り難うございました。  
私達は最高の品質の圧力鍋を提供することに努力しております。  
いつまでも楽しく、ワンダーシェフ圧力鍋をご愛用下さいませ。

●品名 ワンダーシェフ 家庭用マイコン電気圧力鍋3.0ℓ (OEDA30)

●保証期間 1年間 (お買い上げ後)

※お買い上げ日をご不明の場合は、  
製造日より1年間とします。

●お買い上げ年月日                      年            月            日

# 見本

株式会社ワンダーシェフ

お客様相談室

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



# 保証とアフターサービス

## 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(使用する度に、損耗、劣化する樹脂製品・パッキン・おもり・鍋等)・付属品は保証の対象外とします。
- ② 一般家庭以外(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、打ち付け等による損傷、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。 This warranty is valid only in Japan

◎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がご依頼になれない場合には、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頂きます。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、仕様および部品は品質向上のために、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・ガラスフタは、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ます。



部品注文は  
コチラから

QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です。

QRコードを読み取って頂くと「家庭用マイコン電気圧力鍋3.0ℓ OEDA30」の部品購入ページをご覧いただけます。

※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。

[https://www.wonderchef.jp/support/parts/parts.php?mode=amount&product\\_id=127](https://www.wonderchef.jp/support/parts/parts.php?mode=amount&product_id=127)

パッキンの交換日を記録しておきましょう!

電気圧力鍋購入日	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

※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。

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)



## wonder 家庭用マイコン電気圧力鍋3.0ℓ (OEDA30)

### 仕様

電源	交流 100V 50/60Hz	
消費電力(約)	750W	
炊飯容量	白米	2~4カップ
	玄米	2~3カップ
調理容量(約)	2ℓ	
満水容量(約)	3ℓ	
コード長さ(約)	1,300mm	
質量(約)	幅	304mm
	奥行	270mm
大きさ(約)	高さ	278mm

- 使用最高圧力 70kpaゲージ圧
- 電源“切”の状態での消費電力は、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。(フロードが上がらない。)
- 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、必ず販売店又は、弊社【お客様相談室】に点検をご依頼ください。

★★★ 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。

QRコードを読み取って頂くと「ユーザー登録ページ」から、「ワンダーシェフのホームページ」をご覧ください。

※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)デンソーウェーブの登録商標です。

### 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。)