



マロンズ プレッシュークッカー クッキングガイド

取扱説明書（保証書付）



ご使用前に必ずお読みください。

- この取扱説明書を良くお読みの上、正しくお使いください。
- お読みになった後は必ず保管し、必要な時にお読みください。
- 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 29 ページにあります。
「お買い上げ日・販売店名」を販売店に記入して頂いてください。記入が無い場合は、レシートと共に大切に保管してください。



フードスタイリスト
マロンの
圧力鍋レシピ付!

200V
電磁調理器対応!

ステンレスで
清潔・堅牢
長持ち!



底三層構造で
熱の伝わり方が
均等!

もくじ

取扱説明

基本的な使用方法.....3
 各部のなまえ.....4~5
 これだけは必ず守って下さい.....6~8
 安全構造.....9
 使い方の手順.....10~14
 点検と掃除.....15~16
 こんなときには.....17~18

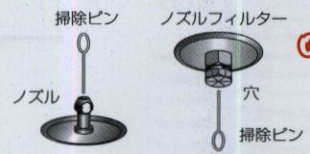
その他

マロンズレシピ.....19~27
 調理時間早見表・交換部品・別売り部品.....28
 保証書.....29
 保証とサービスのご案内.....30
 インターネット・モバイルページ.....31

(作動圧力80キロパスカル：約1.8気圧、約118℃)

●ご使用前に毎回必ずチェックして下さい●

1 おもりを外し、掃除ピンでノズル及び、ノズルフィルターの穴のつまりが無いか確認して下さい。
ノズルが目詰まりすると圧力調整が出来ず危険です。



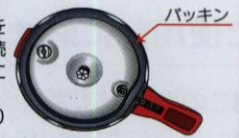
OKですか?

2 フタの裏面にあるフロート式安全弁のシャフトを指で押し、内部のパネによって、もどってくるか確認して下さい。



OKですか?

3 フタの内側の外枠に取り付けておりますパッキンは、ご使用により劣化します。また、使用期間が短くても、洗浄中などに傷が付き、劣化することがあります。劣化した場合、調理中にフタと鍋本体の間から蒸気が漏れたり、水滴が落ちたりします。そのような状況が起きましたら、そのパッキンを継続使用せず、新しい物に交換して下さい。継続して使用しますと、フタと鍋本体の間から急激に蒸気や内容物が噴出することがあり、大変危険です。高温の内容物が噴出すると、手や腕などにかかり火傷を負う場合があります。洗浄中などに包丁や他の器具などで、傷が付かないようにご注意ください。また、ご使用前にパッキンに傷やぬめりが無いかお確かめの上、ご使用下さい。尚、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いたします。



OKですか?





● 調理を始められる時のご注意 ●

1 ノズルの真上におもりの中心をまっすぐに置き、時計回りにねじ込んで下さい。(フタとおもりの間隔が7mmぐらいで、フラフラした状態で正常です。)



OKですか?

2 パッキンを正しく取り付けて下さい。(P15参照) ノズル



OKですか?

3 本体取っ手の△マークと、フタのママークを合わせ、フタを時計の針と同じ方向に回して、本体とフタの取っ手が一直線に重なるようにセットして下さい。



OKですか?

4 最初は強火にします。(おもりが動くまでは強火して下さい。) ガスの場合は、炎が底面より大きくならないようにして下さい。(取っ手の寿命が短くなりやすいため) IHの場合は最初から強にせず、約1分ぐらい「中」で予熱をした後、強にして下さい。(P8参照)



OKですか?

5 フロート式安全装置が上がります。(強火を継続) (フロート位置は、取っ手表面より約4mm下)



OKですか?

6 おもりがシュッシュッと音をたてて動き出します。(この時まで強火)



OKですか?

7 おもりが少し動く程度に中火～弱火にします。(調理時間の開始)



OKですか?

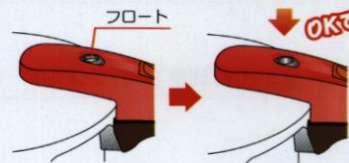
8 所定の調理時間がたったら火を消して下さい。火を消した後も、しばらく中の温度は下がりません。(蒸らし時間) フロートが下がるまでお待ち下さい。



OKですか?

● 調理後フタを開ける時のご注意 ●

1 フロートが下がっているか確認して下さい。取っ手表面より、約16mm下にある時が、正常に下がっている位置です。



OKですか?

2 おもりを少し斜めにし、蒸気が出ないのを確認してから、おもりを外して下さい。(ネジ式です。P13・P14参照)



OKですか?

3 スライドッシュボタンを下に押し下げながら止まる所まで、鍋の中心側に押して下さい。



OKですか?

4 3の状態のままフタのマ印が、本体取っ手のマ印にくるまでフタを回転させ、フタを真っ直ぐに持ち上げて開けて下さい。この時、蒸気が立ち上がりますのでご注意ください。



OKですか?

5 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場合は再沸騰します。その時はフタを開けずに1～2を行った後、フタを開けて下さい。



OKですか?

初めての調理の前に、水のみを豆類職まで入れて加熱し、動作をご確認の上ご使用ください。

知っておきたい各部のなまえ (3.0ℓ)

構造とはたはり



付属品



YS-⑭-30 蒸しす



YS-⑬ 掃除ピン

※部品を破損・紛失された時は、上記品番と容量をご確認の上、お客様相談室へお問い合わせ下さい。
 ※品質向上のため、製品・仕様を一部変更する場合があります。ご了承下さい。別途付属注意書きがある場合そちらも参考にし、大切に保管して下さい。

知っておきたい各部のなまえ (4.02)

YS-① 圧力調整装置(おもり 80kpa)

YS-② 圧力調整装置(ノズル)

YS-③-40 ふた

YS-⑦ 安全弁

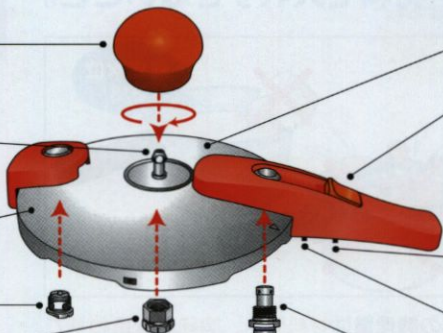
YS-⑨ ノズルフィルター

YS-⑩-40 パッキン

YS-⑪ 最高水位線

YS-④ 本体補助取っ手

本体補助取っ手のハカマ



安全弁シャフト

YS-⑧ ふた取っ手

YS-⑮-3 スライドプッシュボタン

YS-⑮-2 スライドⅡ

YS-⑮-1 スライドⅠ

YS-⑥ フロート式安全装置

YS-⑤-40 本体

YS-⑫ 本体取っ手

本体取っ手のハカマ

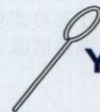
製造年月表示



付属品



YS-⑭-40
蒸しす(足セット)



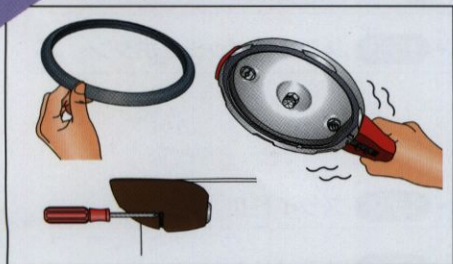
YS-⑬ 掃除ピン

※部品を破損・紛失された時は、上記品番と容量をご確認の上、お客様相談室へお問い合わせ下さい。

※品質向上のため、製品・仕様を一部変更する場合があります。ご了承下さい。別途付属注意書きがある場合そちらも参考にし、大切に保管して下さい。

※下記の諸事項を守らないで、万一事故が生じた場合は、使用者の責任となりますので、ご了承下さい。

1 使用する前に必ず各部に異常が無いか確認すること。



使用する前には、必ず各部に異常がないことを確認して下さい。また、各部にき裂、破損、へこみ、曲がり、緩みなどの異常が発生した場合は使用しないで下さい。

特にパッキンをさわってみて、傷が無いか、ぬめりが無いかをよく確認して下さい。異常があると調理中、鍋の中味がふき出すことがあります。

各部のネジ、ナットの緩みがある場合は必ず追い締めしてからご使用下さい。取っ手などの緩みは本体落下の原因になります。

ノズル、安全弁、フロートの緩みは加圧により外れ、飛び出す可能性がありますので、十分ご注意の上緩みがある場合は必ず追い締めしてからご使用下さい。

2 材料を入れすぎないこと。



1回の調理量は材料や水、調味料を合わせて鍋の深さの2/3までを最大量としてそれ以下で調理して下さい。

(鍋の内側に最高水位の線が表示されております) ※縁まで水等を満たした状態で使用しないで下さい。

※蒸し料理はレシピにそってご使用下さい。

3 豆料理、麺類の料理をする場合は、1/3以下で調理すること。



豆類・麺類などのように、煮ている間にかさの増えるものは、豆・麺類と水を合わせた量が1/3以下で使用して下さい。

特に大豆のように皮のはがれやすい豆は、蒸しすを使い落としフタがわりにしますと皮がノズルに詰まることを防ぐことになります。(鍋の内側に豆類最大の線が表示されております。)



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。 ※鍋フタに貼られているシールははがさないで下さい。

圧力鍋は加熱して使用しますので、内部が高温高压になります。取り扱いを誤ると火傷などの傷害を負うことがあり危険です。

圧力鍋を使用する前に必ず取扱説明書をよく読んで、事故のもとにならないよう注意事項を守ってご使用下さい。

説明書は大切に保管し、本書の諸事項を守らないで万一事故が生じた場合は、使用者の責任となりますのでご了承下さい。また他人にお貸しになる時は、この取扱説明書、部品を忘れずに添えて下さい。

※下記の諸事項を守らないで万一、事故が生じた場合は、使用者の責任となりますので、ご了承下さい。

4 重そう、多量の油・酒 (アルコール) などは、使わないこと。

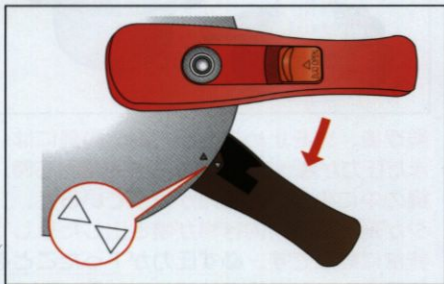


重そう、タンサン、ふくらし粉など急激に多くの泡の出るもの、多量の油・酒などは危険ですから調理しないで下さい。またシチューやカレーなど粘性が強く糊状になるものは、ルーがノズルや安全装置に入り込み圧力調整が出来なくなる可能性があります。別のフタを用い圧力をかけないで調理しましょう。

※天ぷらや揚げ物等に使用しないで下さい。

5 フタは正しく取り付けること。それ以外の状態で火にかけないこと。

下記にそってフタをはめ合わせ、体とフタのかん合が正しいか再チェックして下さい。もし、かん合を間違えて加圧しますと爆発の恐れがあり、大変危険です。



本体取っ手の△マークと、フタの▽マークを合わせ、フタを時計の針と同じ方向に回し、本体とフタの取っ手が一直線に重なるようにセットして下さい。

6 過剰加熱や空だきをしないこと。



空だきは絶対にしないで下さい。

空だきしますと、パッキンを傷め蒸気もれの原因となります。また、加熱中に鍋内部の水分がなくなると空だき状態となります。この場合、内圧があるためパッキンを傷めるだけでなく鍋が膨らみ、底が丸くなったり、はがれたりして使用できなくなります。次の点にご注意下さい。

- ①加熱時間中(おもりが動いてからの時間)は、火を弱め蒸気の放出量を最小限にして下さい。特に加熱時間の長い調理はご注意ください。
- ②加熱時間中におもりが急に動かなくなったり、焦げたニオイがしてきたら、すぐに火を止めて下さい。空だきの始まりです。
- ③加熱時間中は、鍋のそばから離れないで下さい。

※下記の諸事項を守らないで万一、事故が生じた場合は、使用者の責任となりますので、ご了承下さい。

7 加熱中は鍋を、動かさないこと。



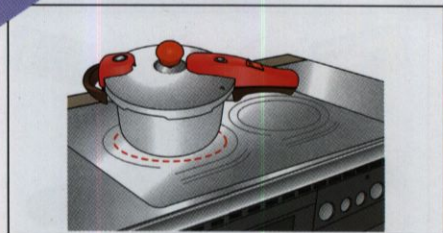
いったん火にかけたら、おもりをはずしたり、フタを無理に開けようとしていたり、ぐらつかせますと急に蒸気が出て大変危険です。もし、動かすような場合は静かに取扱って下さい。

8 フタを開ける時は、蒸気を抜いてから。



調理後、火を止めても圧力鍋の内部には、まだ圧力が残っています。フタを開ける時、鍋の中に少しでも圧力が残っていると、フタが飛んだり、内容物が噴き出したりして非常に危険です。必ず圧力が下がったことを確認の上、おもりをはずしてから、P13の手順にそってフタを開けましょう。(※急冷の方法はP14を参照して下さい。)

9 IHクッキングヒーターをお使いの場合。



IHクッキングヒーターは他の熱源と違い、鍋自体を発熱させる装置です。それもドーナツ状の部分だけ発熱します。従って「強」で使えば急速に熱くなるので、金属でも必ず膨張し、使っているうちにゆっくりと変形していきます。IHの「強」は急速に熱くなるので、ステンレスの膨張とアルミの膨張の差に非常なストレスを発生させます。まして空焚きになると限界を超え、底面の変形、剥離の原因となります。**最初から「強」にせず、約1分ぐらい「中」で予熱をした後「強」にして下さい。**

10 ノズル、ノズルフィルターは使用する度に掃除し、詰まっていないことを確認して下さい。

11 取っ手の部分が熱くなる場合があります。必要に応じて、ミトン等を使用して下さい。(ガスをお使いの場合、炎が底面より大きくならないようにして下さい。取っ手が熱くなり劣化変形します。)

12 調理器具の中に長時間料理を保存しないで下さい。また、使用後は本体、各部品ともよく洗って乾燥させて下さい。

13 食器洗浄機、食器乾燥機は使用しないで下さい。アルミ部分、プラスチック部分が傷む恐れがあります。

注意 圧力鍋は加圧されると極めて高温・高圧になる器具です。取り扱いを誤ると、火傷などの傷害を負うことがあり危険です。マロンズ プレッシャークッカーは、以下のような安全構造がありますが、お客様が圧力鍋の構造をよく理解し、ご使用頂いた場合に効果がありますので、この取扱説明書をよくお読みの上、ご使用下さい。

圧力を調整します

YS-1 圧力調整装置(おもり) **YS-2** 圧力調整装置(ノズル)

沸騰するとおもりがゆれはじめ、ノズルから余分な圧力をシュッシュッと排出します。圧力鍋の中の圧力を常に80キロパスカルに保つ働きをする装置です。

(注)ノズル及び、ノズルフィルターに調理カス等が詰まっていないか、確認してからお使い下さい。



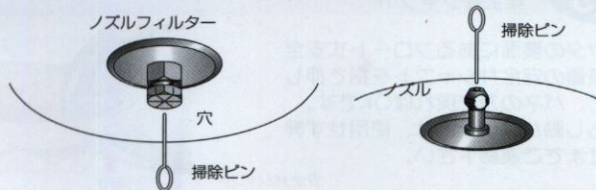
ノズルの詰まりを防止します

YS-9 ノズルフィルター **YS-13** 掃除ピン

調理中の食品がノズルに詰まるのを防止する装置です。

(注)常に穴詰まりの無いように清潔に掃除し、ノズルフィルターがセットされているかどうか、必ず確認して下さい。

調理後、ノズルフィルターは回して取り外し、毎回掃除して下さい。

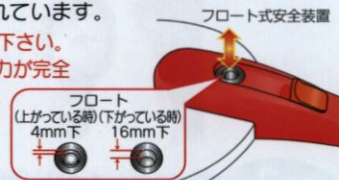


安全を見張ります

YS-15-3 スライドプッシュボタン **YS-15** スライドI・II
YS-6 フロート式安全装置

フロート式安全装置は、本体にフタが正しくセットされないと蒸気もれて圧力が上がらない構造で、内部に圧力が残っている場合(フロートが上がっている場合)は、フタを開けられないように設計されています。

(注)「フタを開ける時」絶対に無理して開けないで下さい。
必ず、P13、STEP1・STEP2を行ない、圧力が完全に抜けているのを確認してから開けて下さい。



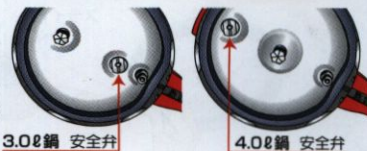
フロートが上がるまでは、フロート式安全装置の所に隙間があります。従って蒸気は漏れます。しかし、内圧が上がりが切れば隙間がなくなり、ほとんど漏れなくなります。又、タバコの煙程度の蒸気漏れは何ら問題はありません。

圧力調整装置(ノズル)及びノズルフィルターが目詰まりをした場合、フロート式安全装置が作動して鍋の中の圧力が異常に高くなることを防ぎます。ご使用前に毎回、安全弁シャフトを押し、内部のパネによりもどって来るか確認して下さい。



YS-7 安全弁

圧力調整装置(ノズル)、ノズルフィルター及びフロート式安全弁が目詰まりをした場合、安全弁が作動して鍋の中の圧力が異常に高くなることを防ぎます。



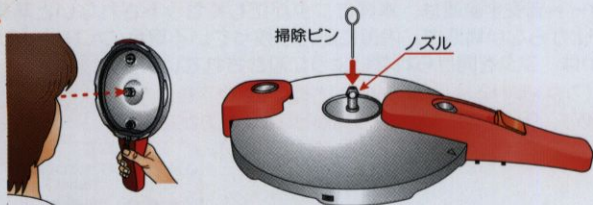
1 火にかける前に

確認1~8をチェックして下さい。

確認1 YS-2 圧力調整装置(ノズル)

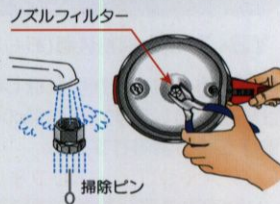
おもりを外し、毎回必ずノズルの詰まりは無いかをのぞいて見るか、掃除ピンを通して下さい。

ノズルが目詰まりすると圧力調整が出来ず、爆発の恐れがあり大変危険です。



確認3 YS-9 ノズルフィルター

穴詰まりは無いか、きれいに掃除されているか外して確認して下さい。フィルターはネジ式で、手で取り付け・取り外しが出来ます。もし固い時はペンチ等で反時計回りに回して取り外して下さい。



確認4 YS-6 フロート式安全装置

スムーズに上下に動きますか？ フロートを指で押し、フロートの自重で動くことを確認して下さい。



確認5 安全弁シャフト

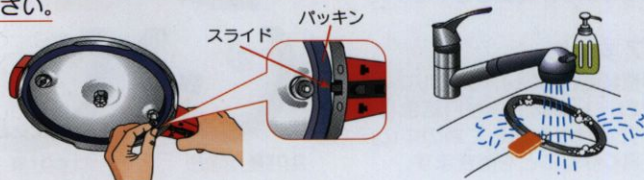
フタの裏面にあるフロート式安全装置の安全弁シャフトを指で押して、バネの力で戻ればOKです。もし動かない場合は、使用せず弊社までご連絡下さい。



確認2 YS-10-30(3.0ℓ) YS-10-40(4.0ℓ) フタのパッキン

清潔なものが正しくセットされていますか？

パッキンは消耗品です。キズ・ヒビ・フシがあったり弾力性が無くなったり、調理中フタと本体の間から蒸気や水が出て来たら交換して下さい。継続して使用しますとパッキン劣化により、フタと本体の間から急激に蒸気や内容物が噴出することがあり、大変危険です。高温の内容物が噴出すると、手や腕などにかかり火傷を負う場合があります。洗浄中などに包丁や他の器具などで、傷が付かないようにご注意下さい。また、調理物のカス等の付着、及びヌメリがないように常に中性洗剤できれいに洗って、水気を拭き取ってから、フタを正常にセットして下さい。



■火にかける前に 確認1~8をチェックして下さい。

確認6 YS-11 調理容量(最高水位線)

調理する材料は、汁(水)も含めて最高水位線以下ですか？

豆類・麺類などのように、煮ている間にかさの増えるものは、豆・麺類と水を含ませた量が1/3以下で使用して下さい。豆の皮や麺等がノズルなどに入り込み、圧力調整が出来ず爆発の恐れがあり大変危険です。

特に大豆のように皮のはがれやすい豆は、蒸しすを使い落としフタがわりにしますと皮がノズルに詰まることを防ぐことになります。(鍋の内側に豆類最大の線が表示されています。)

1回の調理量は材料や水、調味料を合わせて鍋の深さの2/3までを最大量としてそれ以下で調理をして下さい。

(鍋の内側に最高水位の線が表示されています。)

※縁まで水等を満たした状態で使用しないで下さい。



蒸し料理をする場合、鍋に2cm程水を張り、底に蒸しすを置き、その上に蒸しものを置いて下さい。その時、食材の高さが鍋のフチより高くないよう注意して下さい。

※蒸し料理はレシピにそってご使用下さい。



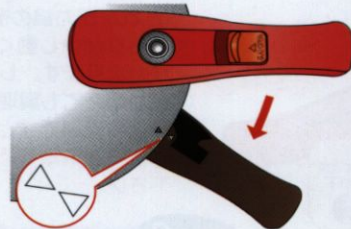
確認7 YS-5-30(3.0㍉) 本体 YS-3-30(3.0㍉) フタ YS-5-40(4.0㍉) 本体 YS-3-40(4.0㍉) フタ

フタは本体に正しくセットされていますか？

●ふたのはめ合わせ方

本体取手の△マークとフタの▽マークを合わせフタを時計の針と同じ方向に回し、本体とフタの取手が一直線に重なるようにセットして下さい。

加圧される時、本体とフタのかん合が正しいか再チェックして下さい。もし、かん合を間違えて加圧しますと爆発や故障の恐れがあり大変危険です。



確認8 YS-1 圧力調整装置(おもり)

おもりの取付は、ノズルの真上におもりの中心をまっすぐに置き、時計回りにねじ込んで下さい。(ねじ式になっております)(フタとおもりの間隔が7mm程でフラフラしている状態で正常)

※おもりのはずし方はP14を参照して下さい。



2 火にかけてから

STEP 1

沸騰



安全装置が上がります。



フロート
(上がっている時) (下がっている時)
4mm下 16mm下

- ①最初は強火にします。
 ガスの場合は、炎が鍋の底面より大きくならないようにし、コンロの中央に鍋を置くようにして下さい。(取手が焼け、破損することがあります)IHの場合は最初から強にせず、約1分ぐらい「中」で予熱をした後、強にして下さい。
 (P8参照)
- ②フロート式安全装置が上がります。上がるまでの時間は、内容量によって異なります。その後も強火を続けて下さい。
- ③おもりがシュッシュッと音をたてて動き出します。
 (これを圧力鍋の慣用語で**沸騰**と呼びます)
- ④おもりが少し動く程度の弱火にします。ここから調理時間が始まります。レシピにそって時間を計って下さい。
- ⑤量が増えても調理時間は同じです。

注 強火のままですと圧力オーバーとなり、安全装置が作動し、内容物が飛散する可能性がありますので、必ず弱火にして下さい。

STEP 2

調理時間と蒸らし時間



- ①所定の調理時間がたったら、火を消して下さい。
 (沸騰から火を消すまでを圧力鍋の慣用語で、**調理時間**と呼びます) 火を消した後も、しばらく中の温度は下がりません。
 (これを圧力鍋の慣用語で**蒸らし時間**と呼びます)
 熱源を切った後も高温調理を続ける、圧力鍋しかできない特徴です。
- ②フロート式安全装置が下がると、開けることが出来ます。
 P13・P14にそってフタを開けて下さい。もし火を消して自然放置で3分以内にフロートが落ちるようでしたら、蒸気が漏れています。パッキンやその他を調べて下さい。

★火にかけてからの ご注意!!

- 1 沸騰後は鍋をゆすったり、おもりを急に外したり、鍋を傾けたりしないで下さい。蒸気と共に中味(液状の場合)が飛び出すことがあります。
- 2 空焚きは絶対にしないで下さい。本体の変形やパッキン・取手の破損の原因となります。
- 3 おもりが動き出すまで(内圧が80キロパスカルに上がり切るまで)の間は、安全装置の所に隙間がありますので、そこから蒸気が漏れますが、おもりが動き出せば、隙間はなくなりほとんど漏れなくなります。
 また、タバコの煙程度の蒸気漏れは異常ではありません。
- 4 内部の圧力が上昇する過程で、パッキンがピチピチ、パチンと音をだす事がありますが異常ではありませんのでご安心下さい。
- 5 加圧される時、体とフタのかん合が正しいか再チェックして下さい。もし、かん合を間違えて加圧しますと、爆発や故障の恐れがあり大変危険です。(P11参照)
- 6 圧力鍋のフタを外し、普通の鍋として使用される際、加熱中は火力を弱めにして、よくかき混ぜながら加熱して下さい。急に加熱すると、過加熱状態の部分ができ、突沸して火傷をするおそれがあります。

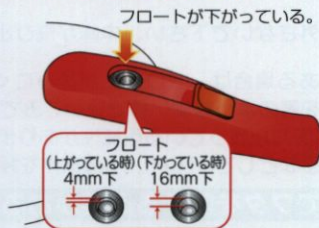
3 フタを開ける時

STEP1~5の手順でフタを開けて下さい。

STEP 1

フロート

フロートが沈んでいるか確認して下さい。



STEP 2

蒸気を抜く

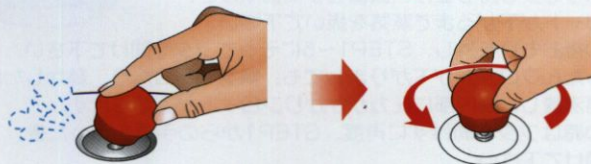
おもりを少し持ち上げ、手前に傾けて下さい。

(鍋の中に圧力が残っていれば、シュッと抜けます)

蒸気の抜ける音がしなくなったら、おもりを止まるまで上に持ち上げて、そのままおもりを反時計回りに半周から一周、ネジがかみ合うまで大きく回しておもりを外して下さい。

小さく回すと空回りします。

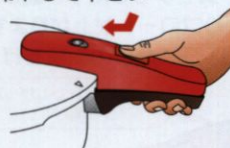
おもりを外す時は、P14の【おもりの取り方】を参照して下さい。



STEP 3

フタを開ける (1)

スライドプッシュボタンを下に押し下げながら止まる所まで、鍋の中心側に押して下さい。フロート式安全装置が上がっていると押せません。下がるまで放置するか、P14の【急冷】にそって水をかけ冷やして下さい



STEP 4

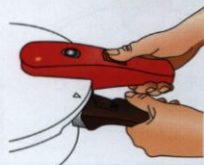
フタを開ける (2)

上記 STEP 3の状態のまま、フタを少し反時計回りに回転させ、一度止め、フタの隙間から蒸気が出ていないことを確認してから、フタの▽印が本体取っ手の△印にくるまでフタを回転させて下さい。

手の△印にくるまでフタを回転させて下さい。

この時、取っ手の動きが普段より重く感じられる時は、鍋の内側にはまだ圧力が残っている可能性があるため、無理に開けないで下さい。無理に開けると内容物が噴出し、高温の内容物が手や腕等にかかり、火傷を負う場合があります。

STEP1~3の確認をし、まだ取っ手の動きが重いようでしたら、再度おもりを取り付け、P14の【急冷】にそって水をかけ冷やしてから、STEP2からの手順で開けて下さい。



STEP 5

フタを開ける (3)

フタの▽印と本体取っ手の△印を合わせてから、フタを真っ直ぐ持ち上げ、フタを開けて下さい。この時、蒸気が立ち上がりますので火傷にご注意下さい。

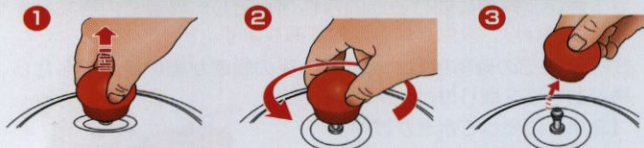
いったんフロートが下がっても、鍋をゆらしたり、動かした場合は再沸騰し、鍋内部に圧力がかかりフロートが上がります。

その時はフタを開けずに再度、STEP1からの手順を行った後フタを開けて下さい。



おもりの取り方

※おもりはネジ式になっています。



1 おもりを止まるまで上に持ち上げる。

2 おもりを反時計回りに半周から一周、大きく回す。小さく回すと空回りします。

3 ネジがかみ合い、更に回せばおもりが外れます。

★フタを開ける時の ⚠️ ご注意!!

- 1 フタが固い時、絶対に無理してフタを開けないで下さい。必ず、STEP1~3を行ない、圧力が完全に抜けているのを確認してから開けて下さい。
- 2 おもりは急に外さないで下さい。中味が飛び出す恐れがあります。
- 3 粘着物が中にある場合は、フロートが沈みにくい場合があります。フロートの頭を箸のような細い棒で突いてみて、蒸気がきつク出る場合は、内部に圧力が残っている可能性があります。おもりを付けて、水で急冷却するなどしてSTEP1~5の操作を繰り返して下さい。

急いでフタを開ける必要がある場合

① 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下さい。しばらくしますとフロートが下がりますので、その後おもりを外し、STEP1~5にそってフタを開けて下さい。いったんフロートが下がりましたが、鍋をゆらしたり、動か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再度、STEP1からの手順を行った後フタを開けて下さい。



② 急減圧

おもりを少し持ち上げ、頭部を手前に傾けて、フロートが下がるまで蒸気を抜いて下さい。その後おもりを外し、STEP1~5にそってフタを開けて下さい。いったんフロートが下がりましたが、鍋をゆらしたり、動か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再度、STEP1からの手順を行った後、フタを開けて下さい。急に減圧すると煮物が煮くずれすることがあります。

いつも清潔で安全にご使用いただくために …

チェック 1

YS-2 圧力調整装置(ノズル)

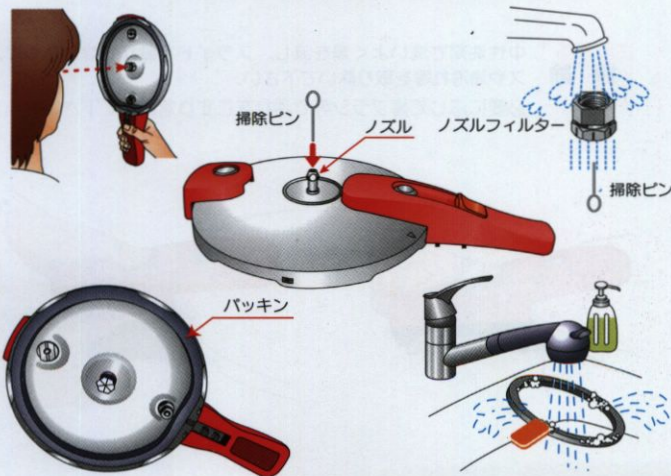
点検

フタを閉める前にノズルをすかして見て、調理カス等が詰まっていないか確認して下さい。

掃除

もし、調理カス等が詰まっていたら、付属の掃除ピンで異物を取り除き、水で流して下さい。

- ※調理中、ノズルから煮汁などが出た時は分量オーバーか又は、火力が強すぎであり、トラブル発生の合図です。
- ※豆類、麺類、おかゆ類など、あわだちやすい料理は調理中、多少煮汁が出ることがあります。量を減らしてお試し下さい。



チェック 2

YS-10-30(3.0ℓ) YS-10-40(4.0ℓ) パッキン

取り付け方

フタの内側の一番奥に取り付け、図のようにスライドによって、内側に押される所に取り付けて下さい。

取り外し方

パッキンのベロ部分を指でつかみ、取り出して下さい。

掃除

パッキンとフタの内側を中性洗剤で洗い、その後布で拭いて下さい。(火であぶったり、直射日光に当てて干したりしないで下さい。)



- ※フタの内側の外枠に取り付けておりますパッキンは、ご使用により劣化します。また、使用期間が短くても、洗浄中などに傷が付き、劣化することがあります。劣化した場合、調理中にフタと鍋本体の間から蒸気が漏れたり水滴が落ちたりします。そのような状況が起きましたら、そのパッキンを継続使用せず、新しい物に交換して下さい。継続して使用しますと、フタと鍋本体の間から急激に蒸気や内容物が噴出することがあり、大変危険です。高温の内容物が噴出すると、手や腕などにかかり火傷を負う場合があります。
- ※洗浄中などに包丁や他の器具などで傷が付かないようにご注意ください。またご使用前にパッキンに傷やヌメリが無いかお確かめの上、ご使用下さい。油等でヌメリがある時は、台所洗剤等でヌメリを取ってからご使用下さい。
- ※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いたします。
- ※保管時はパッキンを鍋フタに取り付けず、フタをせずに保管して下さい。においがパッキンや鍋に付くのを防ぎます。
- ※鍋の爆発を防ぐ為に、フタと本体の間から、いきおいよく蒸気が抜ける事があります。

いつも清潔で安全にご使用いただくために…

チェック3 YS-6 フロート式安全装置(安全弁シャフト) YS-7 安全弁

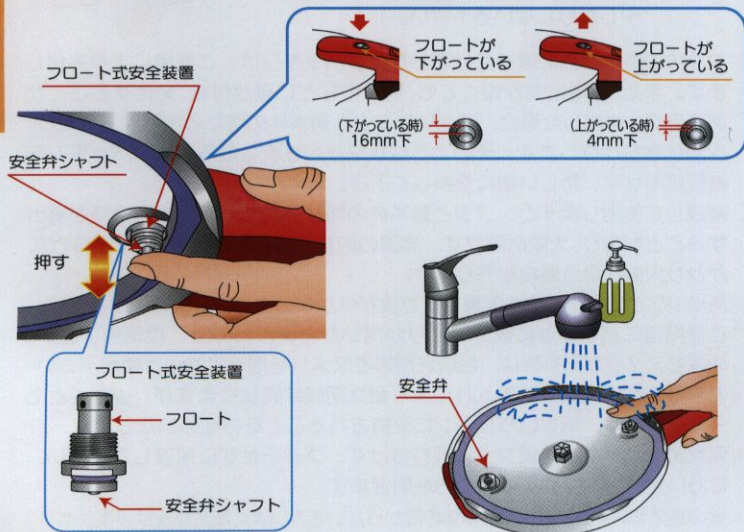
点検

フロート式安全装置：フロートはフタ内側より指で軽く押し、フロートの自重で動くことを確認して下さい。

安全弁シャフト：フタの裏面にある安全弁シャフトは指で押し、内部のバネによって戻ってくるか確認して下さい。

掃除

フロート式安全装置・安全弁シャフト・安全弁は、中性洗剤で洗浄後よく湯を流して下さい。フロート式安全装置・安全弁シャフトは、動かしながら調理カスや油汚れ等を取り除いて下さい。必要に応じて歯ブラシ等で汚れをこすり落として下さい。



チェック4 YS-15-1 YS-15-2 スライド YS-15-3 スライドプッシュボタン

点検

スライドプッシュボタンを下に押し下げながらフタ中心側に押し、フタを反時計回しに回して、フタが正しく開けることが出来るか確認して下さい。

構造

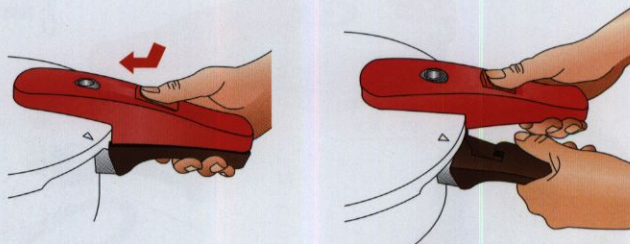
フロート式安全装置が上がっている場合(鍋内部に圧力がかかっている場合)スライドプッシュボタンは、動きません。これにより、圧力がかかっている状態でフタが開くのを防ぎます。



フタを正しく閉じた状態以外では、火にかけないで下さい。スライドが熱で変形することがあります。

掃除

中性洗剤で洗いきよく湯を流し、スライドを動かしながら調理カスや油汚れ等を取り除いて下さい。必要に応じて歯ブラシ等で汚れをこすり落として下さい。



圧力鍋が 正常な場合

1 フタを正しく
取り付けて下さい。

2 火にかけて数分後、フロート式安全装置が
浮き上がります。
(内容物の量によって時間は異なります。)
フロート周辺から蒸気が少し漏れる場合が
ありますが、問題はありません。

3 更に2~3分後、圧力調整
装置のおもりが、シュツ
シュツと動き出します。

※これ以外の動きは全て異常です。すぐに火を消して十分に急冷してから、下記に異常の見分け方と原因、対策を列記してありますので、よく読んで対処して下さい。さらに不明な点は、P18のお客様相談室にお問い合わせ下さい。

こんなとき		原因	このようにします
A	体にフタをセット出来ない。 (フタが閉まらない)	①本体とフタの噛み合わせが悪い。	このまま絶対に使用しないで下さい。爆発の恐れがあり大変危険です。
		②パッキンの厚みによってフタが少し浮いている。	フタを上から下に押さえて閉めて下さい。
		③パッキンの取付位置が悪い。	P15チェック2にそって、パッキンを取り付けて下さい。
B	体の取っ手がガタガタする。	ネジがゆるんでいる。	プラスドライバーで強く締め付けて下さい。
C	体にフタをセットした時、 本体・パッキン・フタとの間に 余裕(ガタ・隙間)がある。	そのように設計されています。	加圧されますとパッキンが拡がって、本体・フタに密着し、密閉状態となります。
D	フロート式安全装置のフロートが 浮き上がらない。	①火力が弱い。	鍋底から火がはみ出さない程度の強火にします。
		②スライドの位置が合っていない。	スライドプッシュボタンを数回、フタ中心側に押してみして下さい。
		③パッキンのキズ・破損・非弾性。	パッキン交換(有料)が必要です。弊社までご連絡下さい。
E	フロートが浮き上がったが、火を 消すとすぐにフロートが落ちる。	①パッキンのキズ・破損・非弾性。	パッキン交換(有料)が必要です。弊社までご連絡下さい。
		②ノズル・安全弁・フロート取り付け部分のネジ のゆるみ。	ベンチカスナで追い締める。
		③ノズル・安全弁・フロート取り付け部分の オーリングパッキンが働いている。	オーリングパッキン交換(有料)が必要です。弊社までご連絡下さい。
F	フロート式安全装置部から蒸気が 漏れる。	①フロートが上がるまでは、フロート式安全装置 の所に隙間があるので、蒸気が漏れます。	内圧が上がれば、隙間がなくなり、ほとんど漏れなくなります。 又、タバコの煙程度の蒸気漏れは、何ら問題はありません。
		②スライドの位置が合っていない。	スライドプッシュボタンを数回、フタ中心側に押してみして下さい。
		③ノズル・ノズルフィルターの目詰まり。	P13・P14にそってフタを開け、ノズル・ノズルフィルターを掃除して下さい。
G	フタの周囲から蒸気(水滴)が 漏れる。 取っ手の所から水滴が落ちる。	①パッキンのキズ・破損・非弾性。寿命。	パッキン交換(有料)が必要です。弊社までご連絡下さい。
		②パッキンが所定の場所に付いていない。	P15を確認し、再度付け直して下さい。
		③フロート式安全装置の取り付け部分(内側)の ネジのゆるみか、オーリングパッキンの劣化。	ベンチカスナで追い締めして下さい。 オーリングパッキン劣化の場合は交換(有料)が必要です。弊社までご連絡下さい。



こんなときには **トラブル**



- 取っ手が外れて本体やフタが落ちて、火傷、ケガをする事がありますので、取っ手のガタつきを簡単に考えないで、完全な状態にご使用下さい。
- 料理をする前に毎回、ノズル及びノズルフィルターのつまりを完全に取除いて下さい。
- 料理をする前に毎回、フロート式安全装置の下穴より出ている安全弁シャフトを押して、バネの力で戻って来るか確認して下さい。

お客様相談室

☎06(6334)4349 FAX06(6334)4343
 受付時間/9:00~12:00 13:00~17:00
 (土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)

	こんなとき	原因	このようにします
H	おもりが取り付けられない。 はずせない。	おもりはネジ式です。	回して脱着します。取りつけは、P11の確認8、取り外しは、P14をご覧ください。
I	おもりが回転しない。	弊社商品のおもりは回転しません。	弊社商品のおもりはフラフラとゆれるだけです。回転すると火傷の危険がありますので、回転しないようにしています。
J	調理中おもりが急に動かなくなった。	①火力が弱すぎる。	おもりを少し動かして下さい。その時蒸気が出てくれば、火力をもう少し強くして下さい。
		②空焚き。	完全に空焚き状態になりますと蒸気が出ません。また、焦げている臭いがします。この時は、鍋が非常に高温になっていますので、火を止め冷えるまでそのまま放置して置いて下さい。
		③ノズル・ノズルフィルターの目詰まり。	おもりを少し動かしても、蒸気が出ない時は目詰まりの可能性があります。直ぐに火を止め、しばらく放置して置いて下さい。その後多量の水をかけて十分冷やしてからフロートが落ちているのを確認してフタを開け、目詰まりの掃除して下さい。
K	調理中、フロート式安全装置・安全弁、フタと本体の間から勢いよく蒸気が出た。	①ノズル・ノズルフィルターの目詰まりにより、安全装置が働いた。	P13・P14にそってフタを開け、ノズル・ノズルフィルターを掃除して下さい。
		②おもりがゆれているのに、強火で加熱し続けたことで安全装置が働いた。	おもりがゆれたら、少しゆれる程度にまで火を弱めて下さい。もし強火のまま使用しますと、安全装置が動き、内容物が飛散する可能性があります。
		③Oリングやパッキンの劣化	Oリングやパッキンを交換して下さい。
L	鍋の内側が焦げ付いた。	①火力調整に問題がある。	最初は強火にします。ガスの場合は、炎が鍋の底面より大きくならないようにし、コンロの中央に鍋を置くようにして下さい。IHの場合は、最初から「強」にせず、約1分ぐらい「中」で予熱した後、「強」にして下さい。その後、おもりが少し動く程度の弱火にして下さい。
		②水の量に問題がある。	水の量を少し増やして下さい。季節や材料、その他環境によってレシピ通りに調理できないことがあります。
M	焦げ付いた時は		焦げた中味を取り出し、鍋に水を入れ沸騰させて下さい。そこに重曹を1/2カップ入れ、圧力鍋のフタをせすに5分間、更に沸騰させて下さい。火を止め冷めたら、スポンジタワシでこすり取って下さい。もしとれない場合は、クリームクレンザーなどを使用し、こすり取って下さい。ワンダーシェフでは、鍋内部の再研磨(有料)を行っています。(販売店での受付は行っておりません。)弊社までご連絡下さい。(P30の「こげとり研磨のご案内」を参照して下さい。)
N	白米ごはんが少し灰色がかって見える。	高圧でお米のでんぷんが100%α(アルファ)化した印。だからお米も玄米もふくらモチモチに炊き上がります。	灰色がかって見えることは全く問題ありません。

こんなときは



20分2ジック!

マロン

■ Profile

料理界の東大と言われる大阪あべの辻調理師専門学校を主席で卒業、日本のフードスタイリスト第一号として多くのメディアで活躍する、まさしく料理界のカリスマ。

■ <http://www.marons.net/>

- レシピに **4ℓ使用** マークの付いているレシピ以外は「マロズプレッシャークッカー 3ℓ」「マロズプレッシャークッカー 4ℓ」どちらでも同じレシピでお作りいただけます。
- **急冷** マークのレシピは、P14の方法に沿って急冷し、内部の蒸気を完全に抜いてからフタを取り外してください。
(※急冷とは、煮すぎ、ゆですぎを防ぐために余熱を利用せず鍋の中の温度を急激に下げ、早く圧力を抜きたい時の冷却方法です)
- 加圧時間はほぼ同じですが、食材が硬い場合は、加圧時間を少し長めに。柔らかい場合は少し短めにするなど、お好みに合わせて調理して下さい。
- 材料の品種、旬か否か、吸水時間、火力などによってできあがりによって多少の違いがあります。



20p シンプル白粥



20p 黒米の梅ゆかりごはん



21p にぎやかトマトリゾット



22p 簡単チキンカレー



23p カンタン!野菜ゴロゴロビーフシチュー



24p たこのトマト煮込み



25p 豚の厚切り煮



25p スペアリの甘辛はちみつ煮



26p ソーセージと野菜のクイックポトフ



26p 白菜の重ね蒸し煮



27p 五目豆



27p ふっくら黒豆

シンプル白粥



材料(4人前)

米 1合
(といでザルにあげ、30分ほどおく)

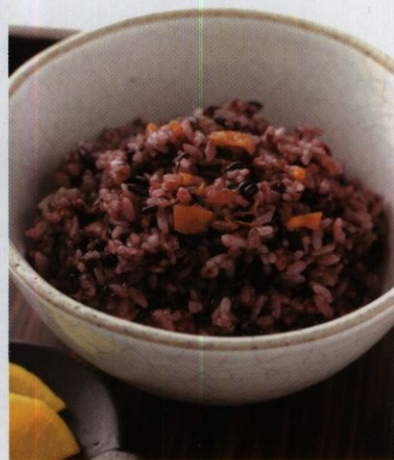
塩 少々
梅干 4個

レシピ

- 1 圧力鍋に米、水(米の6倍量=1,080cc)、塩を入れて、フタをして強火にかけフロートが上がっておもりがゆれたら、弱火にして12分加熱して火を止める。
- 2 そのままおいてフロートが下りたらフタをあけ器に盛りつけ、梅干を添える。(好みで黒いりごまをふる。)

Maron

黒米の梅ゆかりごはん



材料(4人前)

黒米 大さじ3
米 2合
(といでザルにあげ、30分ほどおく)

塩 少々
梅干 大2個
(種を取り除き、包丁でたたく)

ゆかりふりかけ 小さじ1

レシピ

- 1 鍋に黒米と水(1カップ)を入れて、ひと煮立ちさせてゆで汁に色がついたらザルにあげ、黒米とゆで汁を分ける。
- 2 圧力鍋に米、①の黒米、ゆで汁(大さじ2)、水(360cc)、塩を入れてひと混ぜし、フタをして強火にかけフロートが上がっておもりがゆれたら、弱火にして4分加熱して火を止める。
- 3 そのまま12分ほど蒸らして、フロートが下りたらフタをあけ、全体を混ぜ合わせる。
- 4 ③に梅干、ゆかりふりかけを混ぜ合わせ、器に盛りつける。(好みでたくあん漬けを添える。)

Maron

にぎやかトマトリゾット

材料 (4人前)

米 (といでザルにあげ、30分ほどおく)	2合
トマト (湯むきして、1cmの角切り)	1個
トマトケチャップ	大さじ3
鶏もも肉	1枚 (250g)
(小さめのひと口大に切り、さっと塩ゆでする)	
あさり (砂だして、殻をこすり洗います)	200g
ベーコンスライス (3mm幅に切る)	3枚
玉ねぎ (みじん切り)	1/4個
カラーピーマン (赤・黄) (ひと口大に切る)	各 1/2個
フイオンキューブ (砕いておく)	1/2個
バター	20g
塩・こしょう	各少々
黒オリーブ	適量
トマト (湯むきして、1cmの角切り)	適量
パセリのみじん切り	適量

レシピ

- 1 圧力鍋に米、トマト、トマトケチャップ、水 (300cc)、塩を入れひと混ぜし、鶏肉、ベーコン、玉ねぎ、フイオンキューブ、あさり、カラーピーマンの順に入れて表面をならし、バターをちぎりながら加えて塩・こしょうをする。
- 2 フタをして強火にかけフロートが上がりおもりがゆれたら、弱火にして4分加熱して火を止める。
- 3 そのまま12分ほど蒸らし、フロートが下りたらフタをあげ、器に盛りつけ、黒オリーブ、トマト、パセリを飾る。
(好みで粉チーズ、トマトケチャップ、タバスコをかける。)



簡単チキンカレー



材料(4人前)

急冷

鶏もも肉(骨付き)	2本(600g)
(関節に包丁を入れ2等分に切り、骨に沿って切り込みを入れる)	
玉ねぎ(1cmの角切り)	1個
ひよこ豆水煮缶	1/2缶(110g)
トマトソース缶	1/2缶(150g)
サラダ油	大さじ1
にんにくのみじん切り	1片分
しょうがのみじん切り	1片分
カレー粉	適量
ブイヨンキューブ	1個
塩・粗びき黒こしょう	各少々
温かいごはん	適量

レシピ

- 1 鶏肉は塩、粗びき黒こしょうをしてカレー粉(小さじ1)をふり、よくもみ込む。
- 2 フライパンにサラダ油を強めの中火で熱し、①の鶏肉を並べ入れ両面に焼き色が付いたら取り出す。
- 3 ②のフライパンに、にんにく、しょうがを中火で熱し、香りが立ってきたら玉ねぎを加えしんなりするまで炒め、カレー粉(大さじ1)、ひよこ豆缶を加えて炒め、香りが立ってきたら圧力鍋に移す。
- 4 圧力鍋に、トマトソース缶、ブイヨンキューブ、水(1/2カップ)を加えて煮立たせ、②の鶏肉を入れて塩、粗びき黒こしょうをする。
- 5 フタをして強火にかけフロートが上がりおもりがゆれたら、弱火にして5分加熱して火を止める。
- 6 P14の方法に沿って急冷しフロートが下りたらフタをあけ、強めの中火にかけて煮汁を少し煮詰めて、塩、粗びき黒こしょうで味を調える。
- 7 器に、ごはんとともに盛り付ける。
(お好みで福神漬けを添え、パセリのみじん切りを散らす。)

材料(4人前)

4ℓ使用

※容量3ℓを使用(2人分)の場合は全ての材料を半量にしてください。

	牛すねかたまり肉(10等分に切る)	500g
	小麦粉	適量
	じゃがいも(皮をむく)	小4個(400g)
	にんじん(縦半分に分ける)	小2本
	玉ねぎ(芯をつけたまま、縦半分に分ける)	2個
	マッシュルーム(生)(石づきを切り落とし、汚れをふき取る)	8個
	サラダ油	大さじ3
	にんにくの薄切り	1片分
A	デミグラスソース缶	1/2缶(150g)
	赤ワイン	1/2カップ
	フイオンキューブ	1個
B	トマトケチャップ	大さじ2
	ウスターソース	大さじ1
	砂糖	小さじ1
	塩・粗びき黒こしょう	各少々



レシピ

Maron

- 1 牛肉は塩、粗びき黒こしょうをして、小麦粉を全体に薄くまぶす。Aを合わせておく。
- 2 フライパンにサラダ油(大さじ2)を熱し、牛肉の全体に焼き色をつけ、圧力鍋に移す。
- 3 ②のフライパンにサラダ油(大さじ1)を足し、にんにくを熱し、香りが立ったらAを加えアルコール分をとばし、水(1.5カップ)を加えてなじませ、圧力鍋に移す。
- 4 圧力鍋を火にかけてアクを取り除き、B、野菜を入れ、塩、粗びき黒こしょうをして、フタをして強火にかけフロートが上がりおもりがゆれたら、弱火にして12分加熱して火を止める。
- 5 そのままおいてフロートが下りたらフタをあけ、器に盛りつける。

(お好みでクレソンを飾る。)

たこのトマト煮込み



材料(4人前)

急冷

ゆでだこの足(めん棒などでたたいて、大きめの乱切り)	400g
ホールトマト缶	1缶(400g)
玉ねぎ(みじん切り)	1/2個
カラーピーマン(黄)(ひと口大に切る)	1個
セロリ(乱切り)	1本
オリーブ油	大さじ2
にんにくのみじん切り	1片分
ブイヨンキューブ	1個
酒	大さじ2
砂糖	小さじ1
しょうゆ	小さじ1/2
塩・粗びき黒こしょう	各少々
黒オリーブ(洗っておく)	適量

A

レシピ

- 1 フライパンにオリーブ油、にんにくを熱し、香りが立ってきたら玉ねぎを加えしんなりするまで炒め、ゆでだこ、カラーピーマン、セロリを加えて塩、粗びき黒こしょうをして炒め合わせ、圧力鍋に移す。
- 2 ①の圧力鍋にホールトマト缶、Aを加えて、フタをして強火にかけフロートが上がりおもりがゆれたら、弱火にして4分加熱して火を止める。
- 3 P14の方法に沿って急冷しフロートが下りたらフタをあけ、器に盛りつけ、黒オリーブを散らす。

豚の厚切り煮



材料(4人前) 急冷

豚ばらかたまり肉 400g
 (長さ半分にして、4等分に切る)
 ゆで卵 6個
 しょうがの薄切り 1片分
 長ねぎの青い部分 (あれば)・1/2本分
 (長さ半分にして切る)
 A 酒 1/2カップ
 しょうゆ 大さじ3
 砂糖・みりん 各大さじ2

レシピ

- 1 鍋に湯を沸かし豚肉を3分ほどゆでて、ザルにあげる。
- 2 圧力鍋に①の豚肉、ゆで卵、しょうが、長ねぎ、A、水(1/2カップ)を入れて、フタをして強火にかけフロートが上がりおもりがゆれたら、弱火にして6分加熱して火を止める。
- 3 P14の方法に沿って急冷しフロートが下りたらフタをあけ、強火にしてツヤが出てとろみがつくまで煮汁を煮詰めて、全体にからめる。
- 4 器に盛りつける。
 (お好みで塩ゆでしたブロッコリー、練り辛子を添える。)

スペアリブの甘辛はちみつ煮



材料(4人前) 4ℓ使用 急冷

※容量3ℓを使用(2人分)の場合は
 全ての材料を半量にしてください。
 豚スペアリブ・小12本(600g)
 (塩、粗びき黒こしょうをする)
 サラダ油 大さじ1
 オレンジジュース 1カップ
 A 焼肉のたれ(辛口) 1/2カップ
 はちみつ 大さじ2
 酢 大さじ1
 塩・粗びき黒こしょう 各少々
 オレンジ(またはレモン)(薄切り)・適量

レシピ

- 1 フライパンにサラダ油を強めの中火で熱し、スペアリブを入れ全体に焼き色が付いたら取り出し、脂をきっておく。
- 2 圧力鍋に①のスペアリブ、A、水(3/4カップ)を入れて火にかけ、アクを取り除き、塩、粗びき黒こしょうをする。
- 3 フタをして強火にかけフロートが上がりおもりがゆれたら、弱火にして8分加熱して火を止める。
- 4 P14の方法に沿って急冷しフロートが下りたらフタをあけ、強火にしてツヤが出てとろみがつくまで煮汁を煮詰めて、全体にからめる。
- 5 器に盛りつけ、オレンジを添える。

ソーセージと野菜のクイックポトフ



材料(4人前) 4ℓ使用 急冷

※容量3ℓを使用(2人分)の場合は
全ての材料を半量にしてください。

- フランクフルトソーセージ ● 4本
(切込みを入れる)
- じゃがいも ● 2個
(皮をむいて、半分に切る)
- にんじん(棒状に切る) ● 小1本
- 玉ねぎ ● 1個
(芯をつけたまま、4等分に切る)
- キャベツ ● 小 1/2 個
(芯をつけたまま、4等分に切る)
- トマト ● 1個
(4等分に切る)
- にんにく ● 1片
(包丁の腹でつぶす)
- ブイオンキューブ ● 1個
- 塩 ● 小さじ 1/2
- 粗びき黒こしょう ● 少々

レシビ

- 1 圧力鍋にすべての材料、水(4カップ)、塩、粗びき黒こしょうを入れて、フタをして強火にかけフロートが上がりおもりがゆれたら、弱火にして4分加熱して火を止める。
- 2 P14の方法に沿って急冷しフロートが下りたらフタをあげ、器に盛りつける。
(お好みで塩、粗びき黒こしょう、粒マスタードを添える。)

Maron

白菜の重ね蒸し煮



材料(4人前) 急冷

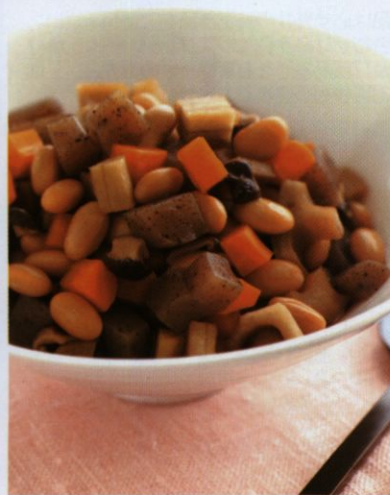
- 白菜 ● 小 1/4 個
- スモークサーモン ● 50g
- 玉ねぎ ● 1/4 個
(縦に薄切り)
- スイートピクルス ● 2本
(縦に薄切り)
- ブイオンキューブ ● 1個
(砕いておく)
- 塩・粗びき黒こしょう ● 各少々

レシビ

- 1 白菜の葉の間にスモークサーモン、玉ねぎ、ピクルスを挟みこみ、長さを半分に切る。
- 2 圧力鍋に①、水(1カップ)、ブイオンキューブ、塩、粗びき黒こしょうをして並べ、フタをして強火にかけフロートが上がりおもりがゆれたら、弱火にして3分加熱して火を止める。
- 3 P14の方法に沿って急冷しフロートが下りたらフタをあげ、器に盛りつける。

Maron

五目豆



材料(4人前) 急冷

大豆水煮缶 1缶 (100g)
 (水けをきる)
 にんじん 小1本
 (1cmの角切り)
 ごぼう 1/2本
 (1cmの角切りにして、水によくさらす)
 れんこん 4センチ
 (1cmの角切りにして、水によくさらす)
 しいたけ 3枚
 (1cmの角切り)
 ごんにやく 1/2枚
 (1cmの角切りにして、塩でもみ、下ゆする)
 だし汁 3/4カップ
 酒・しょうゆ・砂糖 .. 各大さじ2
 みりん 大さじ1

レシピ

- 1 圧力鍋にすべての材料を入れてひと混ぜし、フタをして強火にかけフロートが上がらおもりがゆれたら、弱火にして4分加熱して火を止める。
- 2 P14の方法に沿って急冷しフロートが下りたらフタをあげ、強めの中火で煮汁を軽く煮詰めて、器に盛りつける。

Maron

ふっくら黒豆

材料(作りやすい分量) 急冷

黒豆(乾燥) 150g
 (水洗いし、たっぷりの水に一晩浸けてもどす)
 砂糖 200g
 水あめ 大さじ2
 しょうゆ 小さじ1



レシピ

- 1 鍋に黒豆をもどし汁ごとに入れて火にかけ、煮立ったら弱火にして丁寧にアクを取り除き、ザルにあげる。
- 2 圧力鍋に①(熱々の状態)、湯(黒豆の5倍量=750cc)を入れたら、蒸しすを落としフタにして入れて、フタをして強火にかけフロートが上がらおもりがゆれたら、弱火にして10分加熱して火を止める。
- 3 P14の方法に沿って急冷しフロートが下りたらフタをあげ、豆をゆで汁に浸けたままあら熱を取る。
- 4 別の鍋に砂糖、水(160cc)を入れて火にかけ軽く煮詰め、水あめ、しょうゆを加えて火を止める。あら熱が取れたら③のゆで汁(3/4カップ)を加え混ぜ合わせる。
- 5 ④のシロップに③の黒豆を室温で2時間以上浸し、器に盛りつける。
 (お好みで黒蜜をかける。)

Maron

- よく使われる材料を調理するのに必要な水量、調理時間、蒸らし時間を表にしました。
- マロンズ プレッシャー・クッカー 4.0ℓ (80 キロパスカル) を使い、水の分量には調味料を含みます。
この量をご使用の鍋に合う訳ではありません。
- 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下さい。
- 調理目安／沸騰時間……おもりがくシュッシュ>と音を出して動き出すまでの時間です。
調理時間……おもりが動き出したとき(沸騰)から、火を消すまでの時間です。
蒸らし時間…火を消し、余熱を利用して調理する時間です。

分類	材 料	調理法	分 量	大きさ・形	水分量	加圧時間	高圧備考
肉	豚もも肉	茹でる	600g	300gかたまり2つ	400cc	15分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	スペアリブ	茹でる	700g	食べやすい大きさ	ひたひたの量	20分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	牛すじ肉	茹でる	400g	食べやすい大きさ	300cc	15分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	鶏むね肉	蒸す	300g	かたまり	200cc	3分	蒸しずを置いた上に材料を置く フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
魚	さんま	茹でる	4尾	うろこ・頭・腹を取って半分に切る	400cc	20分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	あじ	茹でる	5尾	頭・腹・せいごを除く	350cc	12分	1尾20cmくらいのもを使用
豆	大豆	茹でる	200g(乾燥)	————	800cc	3分	下茹でする前にフタをして熱湯に浸け2時間おく
	黒豆	茹でる	200g(乾燥)	————	700cc	下茹で3分 仕上げ3分	下茹でする前にフタをして熱湯に浸け2時間おく
野菜	かぼちゃ	茹でる	1/4個(400g)	4cm角	300cc	3分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	大根	茹でる	1/2本	3cm輪切り6枚	ひたひたの量	15分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
芋	さつまいも	茹でる	小2本(500g)	2cm厚輪切り	350cc	5分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	じゃがいも	茹でる	100g・5個	1個を半分に	300cc	3分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす

注 マロンズ プレッシャー・クッカーは、作動圧力 80 キロパスカルです。他社の料理ブックを参考にされる場合、作動圧力をご確認下さい。作動圧力が違う場合は、料理時間を調整して下さい。

●調理単位/カップ……1カップ 200cc
 大さじ……15cc
 小さじ……5cc

交換部品は必ず弊社の純正部品をご使用下さい。
 お問い合わせは必ず「マロンズ プレッシャー・クッカー」の容量及び部品番号をお買い上げの販売店、又はヶ弊社お客様相談室までお申し付け下さい。

部品番号	部 品 名	小売価格	税込価格
YS-1	圧力調整装置 (おもり BOKna)	1,000円	1,050円
YS-9	ノズルフィルター	500円	525円
YS-10-30	パッキン(3.0ℓ用)	1,000円	1,050円
YS-10-40	パッキン(4.0ℓ用)	1,000円	1,050円
YS-12	本体取っ手	1,300円	1,365円
YS-4-1	本体補助取っ手	1,000円	1,050円
YS-13	掃除ピン	300円	315円
YS-14-30	蒸しず(3.0ℓ用)	1,000円	1,050円
YS-14-40	蒸しず(4.0ℓ用)	1,000円	1,050円
YS-16	取扱説明書	300円	315円

パッキン(YS-10)の交換日を記録しておきましょう。

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
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。

マロンス プレッシュークッカー 保証書

Wonder Chef 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。

● 型 式 ワンダーシェフ マロンス プレッシュークッカー 品番：3.0ℓ YSA30
品番：4.0ℓ YSA40

● 保証期間 1年間 (お買い上げ後)

※お買い上げ日がご不明の場合は、
製造日より1年間とします。

● お買い上げ年月日 年 月 日

● 製造年月 製造年月はP4の絵の通り、本体取っ手の
下に印刷されています。

● お客様のお名前 (フリガナ)

● ご住所

● 電話番号

● メールアドレス

● お買い上げ販売店名 (もしくはレシートを添付)

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・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、取り扱い不注意等により、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等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。
- ◎ ご購入から1年以上経過した製品は、修理が出来ない場合があります。
- ◎ その他の修理につきましては、下記のお客様相談室までご連絡下さい。

▶ご購入10年無料点検のご案内

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致します。

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下さい。

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下さい。

▶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 ¥1,000+送料(往復)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。下記のお客様相談室までご連絡下さい。(販売店でのご受付は行っておりません。)

▶お客様相談室： ☎06(6334)4349 FAX 06(6334)4343

受付時間/9:00~12:00・13:00~17:00(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)

FROM WEBSITE

<http://www.wonderchef.jp/>

インターネットホームページでは、200種類以上のレシピを写真入りで見ることが出来ます。

印刷して自分だけのレシピブックを作る事も出来ます。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
- お問い合わせ
- レシピ検索
- Q & Aページ
- 商品紹介

<http://www.wonderchef.jp/m/>

モバイルページでは、200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出来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、QRコードから入力して下さい。入力方法は携帯電話の説明書をご覧ください。



モバイルページで出来る事

- キーワードからのレシピ検索
- カロリーからの検索
- 料理のカテゴリからの検索
- ユーザー登録
- 材料・調理法からの検索
- 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」「圧力鍋のお話」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、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年無料点検のご案内もさしあげます。

ワンダーシェフ

検索

クリック!

和食

- ◆蒸す
 - ・あんかけ茶碗蒸し
 - ・椎茸シユウマイ
 - ・赤飯
 - ・卵豆腐
 - ・茶碗蒸し
- ◆煮る
 - ・あさりの佃煮
 - ・あさりのワイン蒸し
 - ・しなり寿司
 - ・いわしの辛煮
 - ・いわしの生姜煮
 - ・枝豆の塩茹で
 - ・かぼちゃの甘辛煮
 - ・関西風おでん
 - ・牛タンのみ噌漬
 - ・牛肉と新ごぼうの煮物
 - ・牛肉のしぐれ煮
 - ・切り干し大根
 - ・金時豆の甘煮
 - ・栗きんとん
 - ・黒豆
 - ・鶏飯
 - ・五目豆
 - ・さんまの南蛮煮
 - ・ししゃもの昆布巻き
 - ・じゃがいものそぼろ煮
 - ・じゃこの佃煮
 - ・白いんげんの甘煮
 - ・スタップえんどうの玉子とじ
 - ・たこと大豆の柔らか煮
 - ・豚骨
 - ・なすの詰め煮
 - ・肉じゃが
 - ・ひじきの煮物
 - ・豚汁
 - ・豚の角煮
 - ・ふきと油揚げの煮物
 - ・豚もつ煮込み
 - ・ふるふき大根
 - ・みそ煮豚ステーキ風
 - ・野菜のおにしめ
 - ・茹で豚
 - ・茹で豚のにんにく醤油漬
- ◆炊く
 - ・青豆ごはん
 - ・玄米ごはん
 - ・五目炊き込みごはん
 - ・赤飯(炊く)
 - ・白米
 - ・白米かゆ
 - ・松茸ごはん

洋食

- ◆蒸す
 - ・シーフードと野菜ドレッシング
 - ・手羽の柔らか唐揚げ
- ◆煮る
 - ・ヴィシソワーズ
 - ・オックステールシチュー
 - ・牛すね肉の赤ワイン煮
 - ・牛肉のイタリア風煮込み
 - ・クラムチャウダー
 - ・シーフードミックスのトマト煮
 - ・白いんげん豆のチリコンカン
 - ・白いんげん豆のトマト味
 - ・ミネストローネ
 - ・白菜とロースハムのスープ煮
 - ・大豆のボークビーンズ
 - ・タンシチュー
 - ・チキンフリカッセ
 - ・鶏の赤ワイン煮
 - ・鶏のカレークリーム煮
 - ・鶏のパプリカ風味スープ
 - ・ナスと挽肉のカレー
 - ・人参のポタージュ
 - ・ハッシュドビーフ
 - ・ビーフカレー
 - ・ビーフシチュー
 - ・ボークソテーのトマト風味
 - ・ポットロースト
 - ・ポルシチ
 - ・ホワイトシチュー
 - ・本格ポークカレー
 - ・ラザニア
 - ・レンズ豆のカレー

これらのレシピを見る事が出来ます

多国籍

- ・クッパ (韓国風汁かけごはん)
- ・コムタンスー
- ・参鶏湯 (サンガンタン)
- ・冷麺

お菓子・デザート

- ・イチゴジャム
- ・おはぎ
- ・カスタードプリン
- ・カップケーキ
- ・かぼちゃのプリン
- ・金時豆のケーキ
- ・栗のケーキ
- ・ココナッツ団子
- ・白玉あずき
- ・スイートポテト
- ・タピオカのココアツミルク
- ・つぶあん(おぼろ用)
- ・冷やししるこ
- ・リンゴのコンポート

下ごしらえ・ソース

- ・肉
- ・野菜
- ・豆
- ・魚介類
- ◆ソース
 - ・基本のトマトソース
 - ・ミートソース

中華

- ◆蒸す
 - ・シウマイ
 - ・スベアリのブケチャップ味
 - ・スベアリのブトウチ蒸し
 - ・肉団子のもち米蒸し
- ◆煮る
 - ・海老のチリソース
 - ・牛タンの炒め物
 - ・チャーシュー麺
 - ・鯛の中中華かゆ
 - ・中華おこわ
 - ・中華風肉団子のスープ煮
 - ・中華風水炊き
 - ・手羽先の煮込み
 - ・棒々鶏風サラダ
 - ・回鍋肉(ホイコーロー)
 - ・焼豚

圧力鍋を使うと、すばやく簡単に健康的な本格料理が楽しめます。

また、材料や味付けの工夫で、あなたなりのバリエーションを広げて頂きますようお願い申し上げます。

PRESSURE COOKER



Maron

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 ㊟(06)6334-4343
受付時間 / 9:00 A.M.~12:00 A.M.
1:00 P.M.~ 5:00 P.M.
(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2010年現在のものです。商品改良の為、予告なく変更する場合がありますので御了承下さい)