

# クッキングガイド

## 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下さい。



<基準認定品>  
 製品安全協会  
 圧力なべ協議会  
 新SG基準合格

 Wonderchef  
**ROSTA**  
 家庭用片手圧力鍋 2.5ℓ  
 品番：ZRSA25

- この取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使い下さい。
- 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、大切に保管して下さい。
- 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。
- 保証書は36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頂いて下さい。記入が無い場合は、レシートと共に大切に保管して下さい。

# ROTA Single 2.5ℓ

## ロタ片手圧力鍋 2.5ℓ

(作動圧力78キロボスカル・約1.8気圧, 約117℃)

- 200V電磁調理器対応。
- 単層底ですので、水分の少ない料理(炊飯等)は焦げ付き易いので不向きです。

### もくじ

#### 取扱説明

基本的な使用法	3
知っておきたい各部のなまえ	4
これだけは必ず守って下さい	5~7
安全構造	8
使い方の手順	9~13
点検と掃除	14~15
こんなときには	16~19
アフターサービスについて	20

#### 料理

簡単料理メニュー	21
黒豆/金時豆・白いんげんの日煮	22
鯛の辛煮/鯛の生姜煮	23
ししゃもの昆布巻き/おでん	24
ふるふき大根/野菜のおにしめ	25
茶わん蒸し/あんかけ茶わん蒸し	26
ホワイトシチュー/貴妃鶏翅	27
豚の角煮/白菜とロースハムのスープ煮	28
肉団子のもち米蒸し/みそ煮豚ステーキ風	29
茹で豚/肉じゃが	30
ビーフカレー/ビーフシチュー	31
カスタードプリン/カップケーキ	32
りんこのコンポート/赤飯	33
調理時間早見表	34~35

#### その他

保証書	36~37
交換部品	38
インターネット・モバイルページ	39

### ● 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に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。



- 2 フタの裏面にある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。



- 3 パッキンが硬くなったり(弾力性が少なくなる)、ねじれたり(変形)、また、柔らかくなりコシが無くなった場合は、パッキンの交換が必要です。

このまま使用しますとパッキンが耐えきれず、内容物が飛散する可能性がありますので、必ず交換して下さい。(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。)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。



ご注意

● 調理を始められる時のご注意 ●

- 1 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。正常に取付けられれば、おもりがストーンと落ちます。おもりを指で押し、ユラユラ動く状態が正常です。  

- 2 本体取っ手の▲マークと、ふたの▼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。  

- 3 最初は強火にします。(おもりが動くまでは強火にして下さい。) ガスの場合は、炎が底面より大きくなりないようにして下さい。(取っ手の寿命が短くなりますので)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。  

- 4 フロート式安全装置が上がります。(強火)
- 5 おもりがシュツシュツと音をたてて動き出します。(この時まで強火)
- 6 おもりが少し動く程度に中～弱にします。(調理時間)
- 7 所定の調理時間が来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。

● 調理後ふた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。  

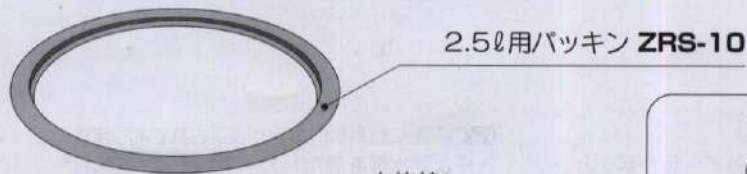
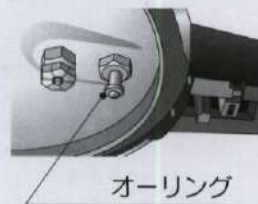
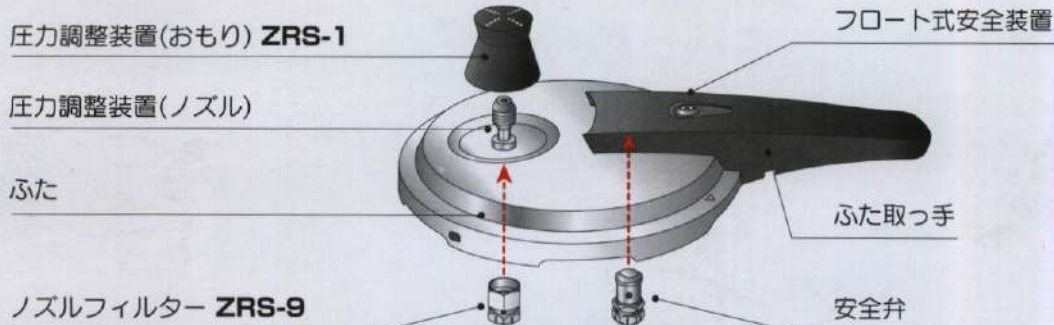
- 2 おもりを少し斜めにし、蒸気が出ないのを確認してから、おもりを外して下さい。(ネジ式です)  

- 3 ふたの▼マークが、本体取っ手の▲マークにくるまでふたを回転させ、ふたを真っ直ぐに持ち上げて下さい。この時、蒸気が立ち上がりまますのでご注意ください。  

- 4 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。その時はふたを開けずに①～②を行った後ふたを開けて下さい。

(初めての調理の前には、水のみを3cm程入れ加熱し、動作を確認されることをお勧めします。)

毎回ご使用時に必ず



Wonder chef RO:TA  
 家庭用片手圧力鍋 2.5ℓ  
 発売元：株式会社ワンダーシェフ  
 販売店：784-81(キヨバスク) 京都府 宇治市 宇治 1-10  
 製造年月



付属品



取扱説明書(本書)  
ZRS-16

●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。別添付属の取扱説明書・注意書きがある場合はそちらも必ずお読みいただき、大切に保管して下さい。

●部品を破損・紛失された時は、上記品番と容量(2.5ℓ)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。

※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が確認すること。



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、傷が無いが、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をして下さい。

(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、麺類の料理は1/3以下で調理すること。



蒸しすを上下逆にして入れる。

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。(鍋の内側に豆類最大の線が表示されております。)

特に大豆のように皮のはがれやすい豆は、蒸しす(別売)を使い落とす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。



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。

圧力鍋は加熱して使用しますので、内部が高温高圧になります。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、事故のもとと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て下さい。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、この取扱説明書と付属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、油を大量に使用する料理には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。

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。

## 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、P12の手順にそってフタを開けましょう。(※急冷の方法はP13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。



最初は**中火**に  1分ほど予熱後**強火**に

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。まして空焚きになると限界を超え、底面の変形の原因となります。

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。



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。ROTA 圧力鍋は、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

圧力調整装置(おもり) [ZRS-1] 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と排出します。圧力鍋の中の圧力を常に78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

ノズルフィルター [ZRS-9] 掃除ピン [ZRS-13]

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。(ノズルフィルターと安全弁のフィルターは形状が異なりますので、兼用は出来ません。)



## 安全を見張ります

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がもれて圧力が上がらない構造になっています。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。

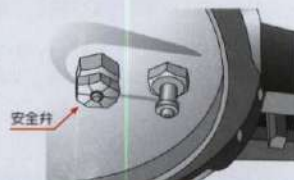
(注)「フタを開ける時」絶対に無理して開けないで下さい。

必ず、P12、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、内圧が上がり切れ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。

安全弁

圧力調整装置(ノズル)、ノズルフィルター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。ご使用前に毎回、中央のシャフトを押し、内部のパネにより戻ってくることを確認して下さい。



## 第二安全装置(ウインドー)

パッキン [ZRS-10]

ノズル、安全装置から万一蒸気が抜けない場合には、フタの横のウインドー(蒸気排出孔)から、右図のように蒸気が抜ける構造です。

フタを体にセットした時、本体・パッキン・フタとの間に余裕(ガタ・隙間)がありますが、加圧されるとパッキンが広がって本体・フタに密着し密閉状態となります。





## 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 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2 フタのパッキン [ZRS-10-2]

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・ワレ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不良により、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。



### 確認3 ノズルフィルター [ZRS-9]

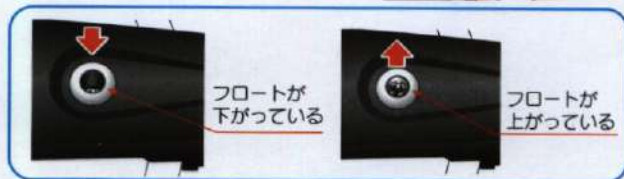
穴詰まりは無いか外して確認して下さい。

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 フロート式安全装置

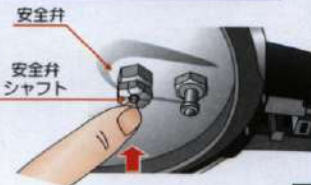
スムーズに上下に動きますか？ フロートを指で押し、フロートの自重で動くことを確認して下さい。



### 確認5 安全弁

フタの裏面にある安全弁の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。



■火にかける前に 確認1~8をチェックして下さい。

確認6 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・種類などのように、煮ている間にかさの増えるものは、豆・  
種類と水を合わせた量が1/3以下で使用して下さい。(鍋の内側に  
豆類最大の線が表示されています。)

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。

別売の蒸しすをお持ちの場合は、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。

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。



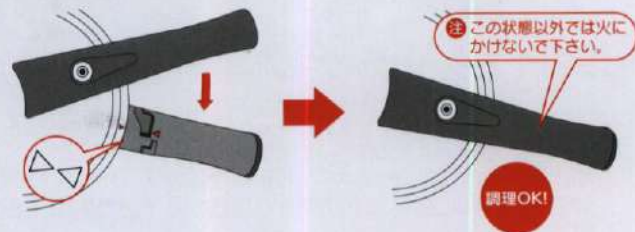
確認7 本体 フタ

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。

加圧される前、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 圧力調整装置(おもり) [ZRS-1]

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。

正常に取付けられれば、おもりが  
ストンと落ちます。

おもりを指で押して、ユラユラ動く  
状態が正常です。

※おもりのはずし方はP12を参照  
して下さい。



## 2 火にかけてから

## STEP 1

## 沸騰



①最初は強火にします。

ガスの場合、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。(取っ手が焼け、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。

(P7参照)

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、おもりが動き出したら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、圧力鍋に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、フタを開けることができます。P12・P13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。



炎がはみ出さない



フロートが上がります。

★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・取っ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78キロパスカルに上がり切るまで)の間は、フロート式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。(P10参照)

### 3 フタを開ける時

STEP1~4の手順でフタを開けて下さい。

#### STEP1

フロート

フロートが沈んでいるか確認して下さい。  
フロートが上がっていると、フタは開きません。

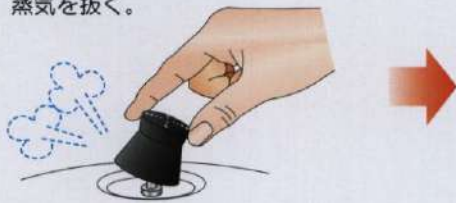


#### STEP2

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。

蒸気を抜く。

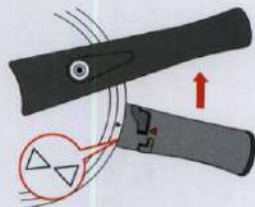


#### STEP3

フタを開ける (1)

フタを少し反時計回りに回転させて一度止めた時、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。  
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かか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、P13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。



#### おもりの取り方

※おもりはネジ式になっています。



おもりを止まるまで上に持ち上げる。



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。



ネジがかみ合い、更に回せばおもりが外れます。

## STEP4

## フタを開ける (2)

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。

注 フロートが上がっていたら  
フタを開けないで下さい。

★フタを開ける時の  ご注意!!

- 1 フタの動きが普段より重く感じられる時は、絶対に無理してフタを開けないで下さい。  
必ず、STEP1~2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 粘着物がある場合は、フロートが沈みにくいことがあります。  
フロートの頭を箸のような細い棒で軽く突いてみて、蒸気がきつくなる場合は、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、おもりを付けて、水で急冷するなどしてSTEP1~4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(流し)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。しばらくするとフロートが下がりますので、その後おもりを外し、STEP1~4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、STEP1~4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

圧力調整装置(ノズル)

点検

フタを締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、煮汁が出ることがあります。



チェック 2

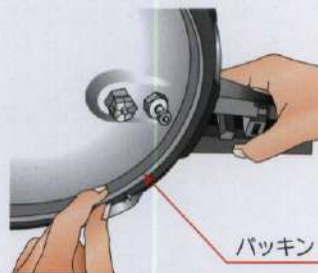
パッキン [ZRS-10]

取り外し方

パッキンのフチを指でつかみ、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いるパッキンは、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メリが無いのかお確かめの上、ご使用下さい。油等でメリがある時は、台所洗剤等で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。

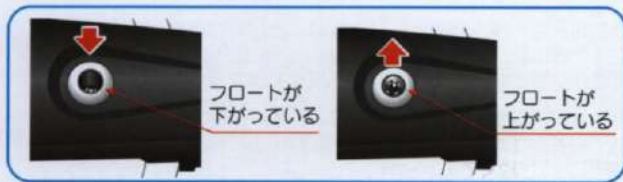
いつも清潔で安全にご使用いただくために…

チェック3

フロート式安全装置

**点検** 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。

**掃除** フロート式安全装置は、中性洗剤で洗浄後よく湯を流して下さい。動かしながら調理カスや油汚れ等を取り除いて下さい。



チェック4

安全弁

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

**掃除** 安全弁は、中性洗剤で洗浄後よく湯を流して下さい。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。



フロート式安全装置



圧力鍋が  
正常な場合

**1** フタを正しく取り付け、  
フタを閉めます。

**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2~5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。  
(内容物の量によって時間は  
異なります。)

※これ以外の動きは全て異常です。すぐに火を消してP13の手順に従っ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、P20のお客様相談室にお問い合わせ下さい。

不 具 合	現 象	対 策
フタが閉まらない	本体取っ手とフタの三角マークの位置 を合わせてから閉めましたか？	P10の手順に従って、三角マークの位置を合わせてからフタを開めてください。
	鍋を真横から見たとき、フタが斜めに なっていませんか？	フタを斜めにはめあわせた場合は、フタが閉まらなくなることがあります。その場合はもう 一度フタをかぶせ直してください。 外れなくなった場合は修理が必要です。【お客様相談室】までご相談ください。
フタが開かない	鍋を真横から見たとき、フタが斜めに なっていませんか？	フタを斜めにはめ合わせた場合、フタが開かなくなることがあります。 その場合は修理が必要です。【お客様相談室】までお問い合わせください。
	フロートが上がっていませんか？	フロートが下がるまで待ってください。フロートが下がったら、P12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？	P15の手順に従ってフロートを掃除してください。 P9の手順に従ってフロートが上下にスムーズに動くことを確認してください。
	どこかから蒸気が漏れていませんか？	P17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。
フロートが 下がらない	フロートの中や周辺に調理カスが 詰まっていますか？	P12の手順に従ってフタを開けた後、P15の手順に従ってフロートの掃除を行ってください。 粘性の高い料理をしていると、フロートがフタに密着し、下がりにくくなる場合があります。 釜の先等で軽くつついてフロートが下がれば正常です。 調理物の量が多かったり、油分の量が多い調理をされている場合、フロートが落ちるまで時間 がかかる場合があります。釜でついてもフロートが戻ってくる場合は、そのままフロートが 下がるまでしばらく放置してください。 どうしても早くフタを開ける必要がある場合は、P13の急冷を行い、フロートが下がったこと を確認してからフタを開けてください。



不 具 合	現 象	対 策
フロートが落ちる のが早い	どこから蒸気が漏れていませんか？	P17の“蒸気が漏れる／水滴が落ちる”をご確認ください。
取っ手、フタの 周りから漏れる	パッキンは正しく取り付けられていますか？	P9の手順に従って、パッキンが正しく取り付けられていることを確認してください。 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？	P10の手順に従って、フタを正しく閉め直してください。
	パッキンが破損・劣化していませんか？	パッキンは消耗品です。使用頻度やお手入れの状態にもよりますが、弊社では1年程度での交換をお勧めしております。 弊社【お客様相談室】までご連絡いただき、新しいパッキンをお買い求めください。
	パッキンが濡れたまま取り付けられていますか？	パッキンは洗浄後、よく拭いてからご使用ください。
	ノズルの周り から漏れる	ノズルが緩んでいませんか？
フロートから 漏れる	フロートのオーリングは正しい位置についていますか？	P4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？	P15の手順に従ってフロートを掃除してください。
	フロートが上がるまで蒸気が漏れ続ける	P9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。
	フロートが上がっても少量の蒸気が漏れ続ける	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。
安全弁から 漏れる	ノズルが詰まっていますか？	タバコの煙程度の蒸気漏れであれば正常です。そのままご使用ください。 ノズルが詰まると圧力鍋が正常に作動しなくなる為、安全弁が作動することがあります。 P12の手順に従ってフタを開けた後、P9の手順に従って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。

不 具 合	現 象	対 策
おもりが動かない	火力が弱すぎませんか？	おもりが軽く振れ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、P12の手順に従ってフタを開けてください。
	ノズルが目詰まりしていませんか？	すぐに火を止め、P12の手順に従ってフタを開けてください。P9の手順に従って掃除ピンを使って、フィルター、ノズルを掃除してください。
おもりが取り付けられない おもりが外せない	鍋を真横から見たとき、おもりが斜めに取り付けられていませんか？	P10の手順に従って、おもりを水平に取り付けてください。外す際もおもりを水平にして取り外してください。おもりのネジが斜めにかかる、外せなくなる場合があります。どうしても外せない場合は【お客様相談室】までご相談ください。
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なおしてください。
プラスチックの焦げる臭いがする	火力が強すぎませんか？	火力が強すぎると、鍋底からはみ出した炎で取っ手が焼かれます。鍋底からはみ出さない程度の火力に調整してご使用ください。
	鍋はコンロの中央に置かれていませんか？	コンロの中央から鍋がずれていると、鍋底からはみ出した炎で取っ手が焼かれます。鍋をコンロの中央に置き、鍋底からはみ出さない程度の火力に調整してご使用ください。
白米が少し、灰色がかって見える		高温高圧で食物の中の澱粉質がアルファ化した為、色が変わって見える現象です。異常ではありません。澱粉質がアルファ化することで、お米や玄米は、圧力鍋ならではのふっくらもちもちした食感になります。
料理が焦げ付く (鍋の焦げ取りに関してはP20をご参照ください。)	フロートが上がるまでの火力が弱すぎませんか？	点火後、鍋底からはみ出さない程度まで火力を強くしてください。火力が弱すぎると、圧力がかかる前に鍋の中の水分がフロートの隙間から蒸発してしまいます。
	火力が強すぎませんか？	火力を少し弱めにし、鍋底からはみ出さない程度の火力に調整してご使用ください。また、おもりが動き出したら、おもりが軽く振れ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。
	どこから蒸気が漏れていませんか？	P17の“蒸気が漏れる／水滴が落ちる”をご確認ください。

不 具 合	現 象	対 策
鍋底が変形した		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。
異音がする	ゴムが貼りつくような「ビチビチ・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。

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)



- 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、完全な状態にしてご使用下さい。
- 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り除いて下さい。
- 料理をする前に毎回、安全弁の下穴より出ているシャフトを押して、バネの力で戻って来るか確認して下さい。

## ■お客様相談室

※P16～P19をご覧になっても、トラブルが解消しない時や、製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 FAX 06(6334)4343**

受付時間／9:00A.M.～12:00A.M. (土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)  
1:00P.M.～ 5:00P.M.

## ■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・故障箇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。

## ■ご購入10年後無料点検のご案内

ワンダーシェフでは、長く安心してワンダーシェフ圧力鍋をお使い頂くために、ご購入から10年後に弊社から、お客様に無料点検のご案内をさしあげます。

ご希望の方はインターネットホームページより、ユーザー登録を行ってください。

**なお、点検・修理にかかる技術料は無料ですが、部品代及び送料(往復)はご負担頂きますのでご了承ください。**

## ■こげとり研磨のご案内

ワンダーシェフでは、残念ながらこがしてしまった鍋の内面を、**技術料¥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。(販売店でのご受付は行っていません。)

## メニューの使い方

このクッキングガイドに表示されている水量、沸騰時間、調理時間、蒸らし時間は一定の目安とお考え下さい。

材料は2~3人分を基準としております。

又、材料や味付けの工夫で、あなたなりにバリエーションを広げていただきますようおすすめします。

## メニューの中の慣用語

- 調理単位    カップ……1カップ200cc (ml)  
                  大さじ……15cc (ml)  
                  小さじ……5cc (ml)

## ■ 調理目安

沸騰時間………おもりがシュッシュッと音を出して動きだすまでの時間

調理時間………沸騰から火を消すまでの時間

蒸らし時間……火を消し余熱を利用して調理する時間

ワンポイント  
アドバイス

- 材料と水は比例しますので材料の加減によって水量も、テキストの割合を参考に増減して下さい。
- カンタン料理メニューに表示されている味付けは、ごく一般的なものです。ご家庭に合った味付けは、お好みに合わせ最後に整えて下さい。
- 調理時間は、別販のタイマーを使って正確に計りましょう。
- 材料選びは季節や鮮度によって多少異なる場合がありますので時期に応じた良質なものをご用意下さい。
- 圧力鍋はふつうの鍋より香りがこもりやすいので、スパイスは少なめに使う事が、おいしく作るポイントです。
- 各写真はイメージです。

福知山市末広町5-12

校長 西山 寛子

1. 黒豆
2. 金時豆・白いんげんの甘煮
3. 鯛の辛煮
4. 鯛の生姜煮
5. ししゃもの昆布巻き
6. おでん
7. ふろふき大根
8. 野菜のおにしめ
9. 茶わん蒸し
10. あんかけ茶わん蒸し
11. ホワイトシチュー
12. 貴妃鶏翅
13. 豚の角煮
14. 白菜とロースハムのスープ煮
15. 肉団子のもち米蒸し
16. みそ煮豚ステーキ風
17. 茹で豚
18. 肉じゃが
19. ビーフカレー
20. ビーフシチュー
21. カスタードプリン
22. カップケーキ
23. りんごのコンポート
24. 赤飯

## 1. 黒豆



一口メモ

豆と調味料の割合が決まっている為しわがよらず柔らかく仕上がります。常に煮汁に浸しておくとかたくなりません。汁が少なくなれば湯を足して調節して下さい。炊き上がり後、煮汁につけて置くと更に味がよくなじみます。

## 材料 (2人分)

黒豆	2カップ
40℃の湯	5カップ
砂糖	160g
濃口醤油	40cc(ml)
塩	小さじ1杯強
古釘	3~5本

## 作り方

- ①古釘は熱湯をかけてからガーゼ等で包み、Aと共に圧力鍋に入れ砂糖が溶ければ黒豆を洗って加え一晩置く。
- ②蒸し簀(別売)を載せてからふたをセットし、強火にかけ沸騰後弱火で20~25分煮込み、火を止め冷めるまで置く。
- ③ふたと蒸し簀を取って火にかけ、沸騰後弱火で30分~1時間煮る。

※重曹、炭酸(炭酸水素ナトリウム)は使用しないで下さい。  
 ※豆類は調理中、多少煮汁が出る場合があります。量を減らすか、水を替えて下さい。

## 2. 金時豆・白いんげんの甘煮



一口メモ

豆は新しい、古いの違いで柔らかさが変わります。一度圧力をかけて沸騰させ火を止めた後、様子を見ながらふたを取って煮る作業を身につけて下さい。  
 又柔らかすぎた時は豆をひきあげ、汁のみ煮詰めてから豆をもどして味をなじませると良いでしょう。

## 材料 (2人分)

各種乾燥豆	1.5カップ
砂糖	150g
塩	小さじ1/3杯
淡口醤油	少々

## 作り方

- ①金時豆、とら豆、うずら豆は8カップの水につけ約6時間置き、つけ汁ごと圧力鍋に入れふたをセットし、強火にかけしっかり沸騰すれば火を止めしばらく置く。
- ②白いんげんは3倍の水につけて一晩置き、そのまま火にかけて沸騰させ、ゆで汁を捨ててもう一度同じ位の水と共に火にかけゆでこぼしをする。(白いんげんは、ゆでこぼしをする事により、あくが抜けて白く仕上がる)次に圧力鍋に白いんげんを入れて、しっかりつかる位水を入れふたをセットし火にかけ、沸騰すれば火を止めしばらく置く。
- ③①、②共にふたを取って豆が柔らかくなるまで様子を見ながら火にかけ、柔らかくなればAを加えて少々煮込み、火を止め汁に浸けてしばらく置き、味を含ませる。

※重曹、炭酸(炭酸水素ナトリウム)は使用しないで下さい。  
 ※豆類は調理中、多少煮汁が出る場合があります。量を減らすか、水を替えて下さい。

※単層底ですので、水分の少ない料理は焦げ付き易いので不向きです。

## 3. 鰯の辛煮



一口メモ

竹の皮等を敷くと焦げ付きにくく、穴あきのステンレスの落としぶたがあれば、のせてふたをセットして炊くと味が全体によくなじみます。  
小さな鰯は丸ごと使っても良いでしょう。

## 材料 (2人分)

大羽鰯……………約250g  
生姜せん切り……………5g  
赤唐辛子……………約1本  
梅干し……………大1個  
昆布……………約2cm  
竹の皮又はクッキングシート

A [ 酢……………大さじ2杯  
濃口醤油……………1/3カップ  
酒……………1/2カップ

※骨までやわらかくするには、約30分煮る必要があります。その時はAの量を3倍以上にして下さい。

## 作り方

- ①鰯はうろこ頭を取り水洗いして2cmの筒切りにし、内蔵を抜き取る。
- ②圧力鍋に水につけて柔らかくした竹の皮や、クッキングシートを切り目を入れて敷き、昆布を置いて①を並べるように入れ、せん切り生姜、種を取った赤唐辛子、梅干しを散らすように載せAを加える。
- ③ふたをセットし強火にかけ、沸騰後、弱火で10分煮込み火を止めて冷えるまで置き、ふたを取って強火で汁を煮詰める。

## 4. 鰯の生姜煮



一口メモ

圧力鍋だと煮汁が濁らず、つぶれずに短時間で炊き上がります。  
他の魚でもお試しください。

## 材料 (2人分)

鰯(中)……………4尾  
A [ 水……………約1/2カップ  
濃口醤油……………大さじ1.5杯  
酒……………大さじ1.5杯  
みりん……………大さじ1.5杯  
砂糖……………少々  
生姜……………5g

## 作り方

- ①鰯はうろこを取り新鮮なものならそのまま洗って圧力鍋に並べ、(又は頭、内蔵を取って)Aを加えてヒタヒタの煮汁になるように水で調節し、千切り生姜を散らす。
- ②ふたをセットし強火にかけ、沸騰後弱火で5~10分煮て火を止め、約15分置いて後ふたを取ってつぶさないよう盛り付ける。(好みでふたを取ったままで少々汁を煮詰める)

※骨までやわらかくするには、約30分煮る必要があります。その時はAの量を3倍以上にして下さい。

## 5. ししゃもの昆布巻き



一口メモ

薬味で仕上げると普段のおかずにも最適です。牛肉、豚肉、鮭、鯖など色々芯にして手軽に楽しんで作ってみましょう。

### 材料 (2人分)

ししゃも	5尾
昆布	50g程(1~1.5m)
かんぴょう	1本
昆布もどし汁	1カップ
砂糖	大さじ1.5杯
みりん	大さじ1.5杯
濃口醤油	大さじ2.5杯
酒	大さじ1杯

### 作り方

- ①昆布はよこれをふいて水にしばらくつけて巻やすくする。
- ②かんぴょうは洗って塩もみし、柔らかくなれば水洗いしておく。
- ③昆布を広げてししゃもを芯にして三重位に巻き、かんぴょうで中央をきつくないよう結ぶ。
- ④圧力鍋に③を並べてAを加え、ふたをセットして強火にかけ沸騰後、弱火で8~10分煮込み、火を止め自然に冷ます。
- ⑤ふたを取り様子を見ながら艶良くなるまでしばらく煮込む。

## 6. おでん



一口メモ

材料は大きく切り、たっぷりの煮汁であくをしっかり取ってから煮込むこと。そして一度冷めるまでおいてから、あたため直しをするとう味がよくなじみます。大根やじゃが芋を上手に選ぶと、汁が濁らずプロの味になります。

### 材料 (2人分)

大根(太すぎないもの)	200g
じゃが芋(新じゃがが芋やメークイン)	100g程 2個
こんにゃく	1/2枚
牛すじ肉	100g
ごぼう	1枚
平天	1枚
ちくわ	1本
角あげ	2枚
もち	1個
ゆで卵	2個

### 作り方

- ①牛すじ肉は圧力鍋に入れ、水をひたる位加えてローリエ、生姜など入れふたをセットし、強火にかけ沸騰後弱火で10分加熱し火を止め、冷めるまで置き、洗って串にさす。(まとめて処理して冷凍すると便利)
- ②こんにゃくは箸でいっぱい穴をあけ、塩もみして水洗い後8切れに切る。
- ③大根は皮をむいて3cm厚さに切り、じゃがいもは丸ごと皮をむき、ごぼう天、平天、ちくわは半分切る。角あげは端を切ってもちを詰め、妻楊枝で止め、ゆで卵は殻をむいておく。
- ④圧力鍋にAを合わせ、牛筋、こんにゃく、ゆで卵、大根を入れて火にかけ煮立ててあくを取り、角あげ以外の残りの材料を入れてふたをセットし、沸騰後弱火で5~8分煮込み火を止め30分程おく。
- ⑤ふたをとって角あげを入れ様子を見ながら少々煮込む。

だし	2.5~3カップ
チキンスープの素	1/2個
みりん	1/4カップ
醤油	淡口、濃口
合わせて	1/4カップ

※ 単層底ですので、水分の少ない料理は焦げ付き易いので向きです。



## 7. ふろふき大根



圧力鍋だと煮くずれせず、又、里芋やこんにゃく、平天等も一緒に煮込むとボリュームが出ます。

## 材料 (2人分)

大根	300g(約1/4本)	
昆布	4cm 1枚	
A	水	約1.5カップ
	みりん	大さじ1.5杯
	塩	小さじ1/4杯
	白みそ	30g+水 大さじ1.5杯
B	みりん	大さじ1/2杯
	砂糖	大さじ1.5杯
	すりごま	大さじ2杯

## 作り方

- ①大根は2~3cm厚さに切って厚目に皮をむき、昆布とAと共に圧力鍋に入れふたをセットして強火にかけ沸騰後弱火で約8分加熱し、火を止め約10分置く。
- ②Bを小鍋に合わせ、よく混ぜ火にかけてひと煮立ちさせる。
- ③①を器に盛り、②をかける。

## 8. 野菜のおにしめ



色々の野菜を圧力鍋にゴチャゴチャに入れず、それぞれをかためて並べて煮込みます。又、サイズや厚さをそろえて切って煮込むと煮くずれが少ないです。圧力鍋で野菜を煮る時は、ちょっと短めに圧力をかけて煮込み、余熱で中まで火を通し、ふたを取ってすでにやわらかくなっている食材は取り出すなど、様子を見ながら仕上げるコツをつかむと応用が出来ますヨ。

## 材料 (2人分)

かぼちゃ	150g	
里芋(3cm位のもの)	150g	
人参(太め)	50g	
レンコン	50g	
生椎茸	50g	
高野豆腐	1/2枚	
A	だし	約1カップ
	みりん	大さじ1/2杯
	淡口醤油	大さじ1杯
	砂糖	大さじ1.5杯
	塩	小さじ1/2杯

## 作り方

- ①かぼちゃは種をスプーン等でくり抜き、柔らかい部分をきれいに取って3cm角に切る。里芋は皮をむき、レンコン人参は皮をむいて1cm厚さに切る。高野豆腐はもどして8切りに切り、椎茸は石づきを取っておく。
- ②圧力鍋に椎茸以外の①とAを入れ、ひたる位にだしで調節しふたをセットして強火にかけ、沸騰後弱火で2分煮込み、火を止めて約10分置く。
- ③ふたを取って椎茸を加え材料の様子を見ながら弱火で少々煮込む。

※ 単層底ですので、水分の少ない料理は焦げ付き易いので不向きです。

## 9. 茶わん蒸し



圧力鍋だと巣が立つ心配がありません。

## 材料 (2人分)

卵	1個
鶏ササミ	1/2本
焼き穴子	2切
海老	2尾
生椎茸	小2枚
かまぼこ	2切
ぎんなん、ゆり根	各適量
みつ葉	4本
A	
だし	1カップ
塩	小さじ1/3杯
淡口醤油	小さじ1/3杯
みりん	小さじ1/3杯

## 作り方

- ①ササミはそぎ切りにし、淡口醤油砂糖で下味を付け、海老は茹でてから殻をむき、椎茸は花切り、ぎんなん、ゆり根はそれぞれ茹でておき、みつ葉は色よく茹でて2本ずつ結んでおく。
- ②ボールに卵を割り入れ泡立て器を左右に振ってよくほぐし、Aを少し温めて徐々に加えておく。
- ③器にみつ葉以外の材料を入れて②を茶こしでこしながら流し入れ、圧力鍋に2カップの水を入れ、蒸し簀(別売)を敷いて並べ、ふたをセットして強火にかけ、沸騰後弱火で2分蒸し、火を止めて5分置く。
- ④器を取り出し、みつ葉をかざりふたをして供す。

※ 単層底ですので、水分の少ない料理は焦げ付き易いので不向きです。

## 10. あんかけ茶わん蒸し



時には具を入れずにあんかけ茶わん蒸しもめずらしく、うんと応用が出来ます。ただし、普通の茶わん蒸しは卵の4倍のだし、あんかけの場合は3倍のだしと覚えて下さい。

## 材料 (2人分)

卵液	卵	1個
	だし	3/4カップ
	みりん	小さじ2/3杯
	淡口醤油	小さじ1/2杯
あん	だし	1/2カップ
	みりん	大さじ1/2杯
	淡口醤油	大さじ1/4杯
	塩	少々
	水どき片栗粉	小さじ2/3杯
	生姜汁	小さじ2/3杯

## 作り方

- ①卵液は茶わん蒸しと同様に作り、器に入れて圧力鍋で同様に蒸します。
  - ②あんは鍋にだし、調味料を合わせ火にかけカニ身やエビミンチ、鶏ミンチ等を加えて火を通し、水どき片栗粉で艶良く濃度をつけ、生姜汁を効かせて仕上げます。
- ①にあつあつのあんをたっぷりかけて、スプーンをそえて供します。

## 11. ホワイトシチュー



## 材料(2人分)

とりもも肉……………150g  
 ジャガ芋……………1個  
 人参……………1/2本  
 プティ玉ねぎ……………100g又は小1個  
 マッシュルーム……………25g  
 ブロッコリー……………1/4株  
 バター……………大さじ1/2杯  
 水…1カップ、スープの素1/2個  
 牛乳……………1/2カップ  
 固形シチューの素……………2.5個  
 ローリエ……………1/2枚

## 作り方

- ①とりももは3cm角に、じゃが芋、人参は大きく乱切り、プティ玉ねぎは皮をむいておく。
- ②圧力鍋を火にかけバターを溶かし①を炒めて水、スープの素、ローリエ、マッシュルームを加え、煮立ててあくを取りふたをセットする。
- ③強火にかけ沸騰後、弱火で5分煮て火を止め、約15分そのまま置いてからふたを取り、牛乳・シチューの素を加えてふたを取ったまま火にかけ、とろみをつけて味を整える。  
小房に分けて茹でたブロッコリーを加えて仕上げる。

12. 貴妃鶏翅(楊貴妃好みの手羽先の煮込み)  
クイフェイチチ

こんにゃくが鶏のうまみを吸ってとても美味しいです。豚のスペアリブを使って、少々長めに煮込んでよいでしょう。(弱火10分程)

## 材料(2人分)

手羽先……………5本  
 こんにゃく……………1/2枚  
 青梗菜……………1株  
 生姜……………薄切り少々  
 胡麻油、塩、醤油  
 片栗粉、サラダ油

A

- オイスターソース…大さじ2杯
- 酒……………大さじ2杯
- 醤油……………大さじ1杯
- 砂糖……………大さじ1杯
- チキンスープ…1カップ強

## 作り方

- ①手羽先は関節で切り落とし、醤油を適量からませておく。  
こんにゃくは5mm厚さに切り、切り込みを入れてねじり、塩茹でする。
- ②圧力鍋を火にかけサラダ油を少々入れ、手羽先に両面焦げ目が付く程度に焼き、こんにゃく、生姜、Aを加え、ふたをセットし強火にかける。
- ③沸騰後弱火で5分加熱し、火を止めしばらく置いてふたを取り、少し煮詰めてつやを出し、水溶き片栗粉大さじ1杯程でとろみをつける。
- ④熱湯に胡麻油、塩を入れ、その中に青梗菜を1枚ずつはがして入れ、色よくゆで、ザルに取って冷やし、大皿に並べてかざり③を見栄えよく盛り付ける。

※ 単層底ですので、水分の少ない料理は焦げ付き易いので不向きです。

## 13. 豚の角煮



豚を茹でる際には、おからを加えたり、米のとぎ汁で茹でると脂がとれてさっぱり仕上がりますが、よく洗ってそれぞれの臭みを抜かなければなりません。

今回は、ゆで汁もスープ等に利用出来、肉もすぐに使えるよう水で茹でました。また、煮込むと肉はかなり小さくなり、煮つめすぎると固くなりますので、様子を見ながら仕上げてください。

## 材料 (2人分)

豚バラ肉の塊	400g
青梗菜	1株
ネギ	5cm
生姜うす切り	1~2枚
辛子	適量
濃口醤油	1/4カップ
酒	3/4カップ
みりん	1/4カップ
黒砂糖	20g
(又は砂糖)	
茹で汁	1/2カップ
生姜うす切り	1/2片分

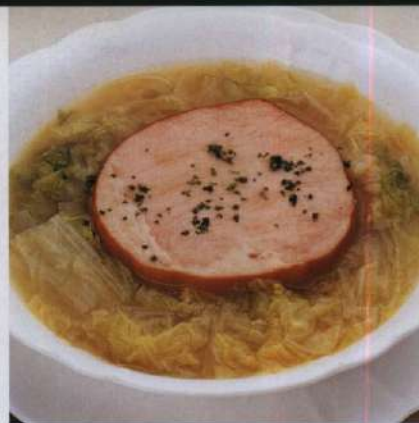
A

## 作り方

- ① 圧力鍋に豚肉を半分切って、ネギ生姜と水を肉がつかう程度に加え、ふたをセットし強火にかける。沸騰後弱火で15~20分程煮込み火を止めて圧力が下がるまで置く。
- ② 豚肉を4cm角位に切り、圧力鍋に入れAを加えて、落としふたの代わりに蒸し簀(別売)のをせ、ふたをセットし強火にかける。
- ③ 沸騰後弱火で10分煮込み、火を止め圧力が下がれば、ふたを取って火にかけ、つやが出るまで煮つめる。
- ④ 茹でた青梗菜と共に器に盛り、茶こしでこして煮汁をかけ、辛子を添える。

※ 単層底ですので、水分の少ない料理は焦げ付き易いので向きです。

## 14. 白菜とロースハムのスープ煮



たっぷりの白菜が食べられます。

じゃがいも、人参等加えたり、フランクフルトやウィンナー、ベーコン等も良いでしょう。

## 材料 (2人分)

白菜	300g
玉ねぎ	1/4個
ロースハム	1cm厚 2枚
バター	大さじ1杯
パセリのみじん切り	少々
水	1.5カップ
スープの素	1個
ローリエ	1/2枚
塩、こしょう	少々

A

## 作り方

- ① 白菜は3cmのぶつ切りにし、玉ねぎは横の薄切りにする。
- ② 圧力鍋を火にかけバターを半分入れ、玉ねぎを軽く炒める。白菜を数回に分けて、残りのバターを足しながら炒め、Aとロースハムを加えてふたをセットし、強火にかける。
- ③ 沸騰後弱火で5~10分煮込み、火を止め約10分そのまま置いて後、ふたを取ってこしょうを効かし加減に整え、器に盛ってパセリを散らす。

## 15. 肉団子のもち米蒸し



もち米を湯につけると早く給水し便利です。食紅等で湯に色をつけてもち米を浸して作ってもきれいです。

## 材料 (2人分)

豚ミンチ	100g	
玉ねぎ	50g	
干し椎茸	10g	
青ねぎみじん切り	大さじ1/2杯	
生姜みじん切り	小さじ1/2杯	
A	塩	小さじ1/4杯
	醤油	小さじ3/4杯
	酒	小さじ1/2杯
	ゴマ油	小さじ1杯
	こしょう少々	
片栗粉	大さじ1杯	
もち米	1/2カップ弱	
人参とパセリ	各少々	
片栗粉	大さじ1/4杯	

## 作り方

- ①玉ねぎはみじん切りにし、さらし布巾に塩少々と共に包み、よくもんで汁気を出し布巾ごと水洗いして水気をしぼる。干し椎茸はもどして水気を搾り、みじん切りにする。
- ②①と中身の他の材料とAをボールに合わせ良く混ぜ、16個に分けて丸める。
- ③もち米は洗って60℃位の湯に30分つけ、ザルにあげ水気を切り、片栗粉をからませてから①にまぶしつけ人参をすりおろしてかざる。
- ④圧力鍋に水2カップ入れ、蒸し籠(別売)を置いてクッキングペーパーをひいて並べ、ふたをセットして強火にかける。
- ⑤沸騰後弱火で5分加熱し、火を止めて10～15分置いて取り出し、パセリを少しずつ飾って盛り並べる。

## 16. みそ煮豚ステーキ風



一口大の薄切りにし、焼き豚風に盛り付けても良いでしょう。人肌位が一番美味しく、冷蔵庫で保存した場合は、ビニール袋を二重にして入れ、湯に浮かしてほどよく暖めたら切ります。

## 材料 (2人分)

豚肩ロース	250g塊	
赤みそ	大さじ1杯	
A	濃口醤油	大さじ1.5杯
	酒	大さじ1.5杯
	氷砂糖	25g
	水	1/2カップ強
	八角ういきょう	1/2片
B	キャベツ、人参、貝割菜	
	サラダ菜、パセリ	

## 作り方

- ①豚肉に赤みそをぬって2時間以上置く。
- ②圧力鍋にAを入れて、豚肉をみそ付きのまま加え、ふたをセットし、強火にかけ沸騰後弱火で10～15分煮込み、火を止め約15分置く。
- ③ふたを取って肉を返しながらか煮詰め、艶良く、照り良く仕上げ、人肌位に冷ましてから4～8枚に切る。
- ④Bの生野菜を千切りにし、共にステーキ風に盛り付ける。

※ 単層底ですので、水分の少ない料理は焦げ付き易いので向きです。

## 17. 茹で豚



300g程の豚肉が茹でやすく、一度に作って、半分は茹で汁につけて保存すると柔らかく使用できます。  
また、味が逃げないように焼き目を付けてから茹で、パサつかないようタレにからませて使用します。もちろん茹で汁ごとしっかりと冷まして、余分な脂肪を取り除いてから使用すると本当に柔らかく、さっぱり味で頂けます。

## 材料 (2人分)

豚肩ロース	300g塊
塩、こしょう	各少々
酒	大さじ1.5杯
長ネギ	1/2本
生姜うす切り	1~2枚
ゆで汁	1/4カップ
濃口醤油	大さじ2杯強
酢	大さじ1/2杯
砂糖	大さじ1/2杯
きゅうり	1/4本
セロリ	1/4本
サニーレタス、ミニトマト	各適量
すりおろしにんにく	
辛子、豆板醤	

## 作り方

- ①豚肉に塩、こしょうを各少々ふり熱したフライパンで全面にこげ目をつけてから圧力鍋に入れる。長ネギの葉の部分と生姜のうす切り、酒を加え水をヒタヒタ(4~5カップ)に入れ、蒸し簀(別売)のをせてふたをセットする。
- ②強火にかけて沸騰させた後、弱火で15分煮込み、火を止め10分程置いて圧力を下げる。
- ③豚肉を取り出し、縦長に半分に切り、半分はAにからませ人肌位に冷ます。残り半分は、茹で汁につけて完全に冷まし、汁と共にビニール袋等に入れ冷蔵庫(約2~3日まで)、冷凍庫(約1ヶ月まで)で保存し、後日使うと良い。
- ④長ネギは5cm長さに切り、芯をとって細く切り水にさらして白髪ネギを作り、キュウリ、セロリの細切りと共に、③の下味のついた肉を薄切りにして皿に盛り合わせ、レタス等も飾る。
- ⑤好みでBと③の漬けタレを添えて頂く。

※ 単層底ですので、水分の少ない料理は焦げ付き易いので不向きです。

## 18. 肉じゃが



材料は大きめに切る事。また、むしすや落とし蓋を利用し、煮汁が全体によくいきわたるように煮込むと良いでしょう。じゃが芋等のでんぷん質系の野菜は、ヒタヒタよりも少な目の煮汁で煮込み、少し早めに圧力を下げ、煮汁が煮つまるまではかき混ぜたりせず、蒸し簀や落としふたをたよって仕上げると上手につぶれずに炊けるでしょう。

## 材料 (2人分)

じゃが芋	2個(250g)
牛肉薄切り	100g
玉ネギ	1/2個
人参	小1/2本
糸こんにゃく	75g
絹さや	4枚
水	1カップ弱
だしの素	小さじ1/4杯
砂糖	大さじ1.5杯
濃口醤油	大さじ2杯
酒	大さじ1/2杯
みりん	大さじ1/2杯
サラダ油	大さじ1/2~1杯

## 作り方

- ①じゃが芋は皮をむいて4~6つに切り、大きい一口大にする。牛肉は4cm幅に、玉ネギは芯をつけて6つのくし形、人参はじゃが芋より少し小さめの乱切りにする。
- ②圧力鍋を火にかけ、サラダ油を入れ牛肉とぶつ切りの糸こんにゃくを炒め、じゃが芋、人参を加え更に炒め、Aを加え強火で煮立てる。
- ③あくをとり、玉ネギとBを加えて蒸し簀(別売)のをせてふたをセットし、強火にかけ沸騰後、弱火で3分煮て火を止める。
- ④約10分そのまま置いて、圧力が下がったらふたを取り、強火で5分程煮つめ、みりんを加えて照りを出し、茹でた絹さやを散らす。

## 19. ビーフカレー



↑  
一メモ

カレーは、各メーカーのを組み合わせて使うとこくが出ます。

野菜はつぶれることを考えて大きく切り、あくはしっかり取ってから煮込むとおいしく出来上がります。

## 材料 (2人分)

牛肉	125g
玉ねぎ	1個
じゃが芋	2個
人参	1/2本
かぼちゃ	1/8個
ローリエ・にんにく	各少々
バター	大さじ1/2杯
水2カップ、スープの素	1個
固形カレールー	3個
ご飯、薬味	2人分

## 作り方

- ①牛肉はひとくち大、玉ねぎは4ツ切り、人参、じゃが芋、かぼちゃは乱切り、にんにくはみじん切りにする。
- ②圧力鍋を火にかけ、バターとにんにくを入れて香りを出し、①の材料を加えて軽く炒め、ローリエと水、スープの素を加え煮立てあくを取る。
- ③ふたをセットして強火にかけ沸騰後、弱火で5~8分煮てから火を止め約15分ほどそのまま置く。
- ④圧力が抜ければ、ふたを取りカレールーを加えて、ふたを取ったままでしばらく煮立てて味を整える。

※ 単層底ですので、水分の少ない料理は焦け付き易いので向きです。

## 20. ビーフシチュー



↑  
一メモ

牛肉をまず炒めてから煮込み、柔らかくしてから野菜と煮込みます。野菜は大きめに切る事と、圧力をかけすぎてつぶさないように注意して煮込みます。

時には野菜と仕上げの調味料Cを加えて、フタを取って様子を見ながら煮込むのも良いでしょう。

## 材料 (2人分)

牛肉(バラ肉やスネ肉)	約250g
A 塩、こしょう、パプリカ、小麦粉	
サラダ油	大さじ1/2~1杯
玉ねぎ	1/2個
にんにく	1/2片
バター	大さじ1/2杯
小麦粉	大さじ1杯
赤ワイン	大さじ2杯強
B 水1+1/2カップ、スープの素	1個
トマトピューレ	大さじ2杯強
ローリエ	1/2枚
ブフィオニオン	100g
(または玉ネギ大1/2個)	
じゃが芋	中2個
人参	小1/2本
マッシュルーム	1/2パック
セロリ、アスパラガス	
グリーンピース等	適量
バター	大さじ1/2杯
C デミグラスソース	大さじ2杯強
ケチャップ	大さじ1杯
塩	小さじ1/2杯
こしょう	少々
好み砂糖	

## 作り方

- ①牛肉は3~4cm角に切り、にんにくはみじん切り、玉ねぎは薄切りにする。
- ②圧力鍋を火にかけ、サラダ油を加え、牛肉にAをからませて表面が焦げる位に焼いて取り出す。鍋の余分な油をふき取りバターを入れ、にんにく、玉ねぎを炒め、小麦粉を加える。粉っぽさが消える程に更に炒め、肉と赤ワインを入れ少々煮込み、アルコールをとばしてからBを加えふたをセットし、強火にかける。
- ③沸騰後、弱火で5~10分煮込み火を止めて10分程そのまま置き、圧力を下げる。
- ④ブフィオニオンは丸ごと皮をむき、じゃが芋は皮をむいて4つ切り、人参は乱切りにする。
- ⑤フライパンを火にかけ、バターを溶かし④をいためて③に加え、再びふたをセットし強火にかける。沸騰後、弱火で3分煮込み火を止め、10分程そのまま置く。
- ⑥圧力が下がればふたを取ってCを加え、時々かき混ぜながら強火で煮込み、つやが出れば味を整えてセロリやアスパラガス等を加えて仕上げる。

## 21. カスタードプリン



カラメルは色づくまでかき混ぜないこと。又、一日置いてから取り出すと、カラメルが型に残りません。ココアやコーヒーを牛乳に加えて作っても美味！

## 材料 (2人分)

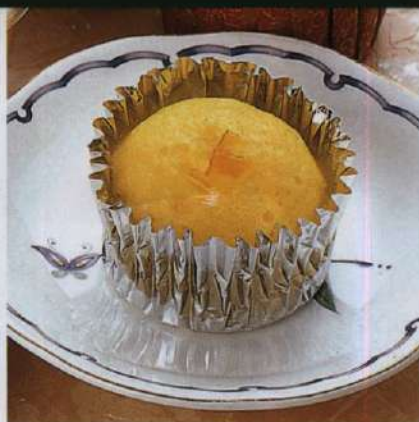
卵	1個
牛乳	100cc(ml)
砂糖	15~20g
バニラエッセンス	少々
カラメルソース	
砂糖	大さじ1.5杯
水	大さじ1杯

## 作り方

- ①小鍋にカラメルの砂糖と水大さじ1杯を入れて溶かして火にかけ、茶色くこげ色がついてくれば残りの水大さじ1杯を入れて火を止め、しっかり混ぜてサラダ油を塗ったプリン型に入れる。
- ②ボールに卵を割り入れ、泡立て器を左右に振ってほぐし、砂糖を加えた牛乳を人肌にあたためて徐々に加え、バニラも混ぜておく。
- ③①に②を茶こしてこしながら加える。
- ④圧力鍋に2カップの水を入れ、蒸し簀(別売)をひいて③を並べ、ふたをセットして強火にかけしっかり沸騰すれば火を止め、そのまましばらく置き、鍋から取り出して充分に冷やしてから供す。

※ 単層底ですので、水分の少ない料理は焦げ付き易いので不向きです。

## 22. カップケーキ



ただ混ぜるだけの簡単ケーキです。生地が出来上がれば、ベーキングパウダーが動き始めない内に、手早く蒸して下さい。ジャムを色々変えると楽しいです。

## 材料 (2人分)

卵	1個
牛乳	25cc(ml)
砂糖	25g
サラダ油	25cc(ml)
バニラエッセンス	少々
レモン汁	少々
A 薄力粉	50g
ベーキングパウダー	小さじ1杯弱
マーマレード	50g

## 作り方

- ①ボールに卵を割り入れ泡立て器でほぐしながら、砂糖、牛乳、サラダ油、バニラエッセンス、レモン汁の順に少しずつ加える。
- ②次にAを合わせて振りながら加えゴムベラでさっくり混ぜ、マーマレードも入れて軽くほぐすように混ぜて、紙コップやプリン型にセットした、ホイールケースに8分目まで流し入れる。
- ③圧力鍋に2カップの水を入れ、蒸し簀(別売)をひいて②を並べ、ふたをセットして強火にかけ、沸騰後弱火で2分加熱し火を止め、圧力が抜けるまで置く。



## 23. りんごのコンポート



ワインの色を変えるだけで、ステキなデザートが出来上がり、ケーキに入れたり、アイスクリームと一緒に食べると美味しくいただけます。ナシも同様にする事が出来ます。

### 材料 (2人分)

りんご……………1個  
赤ワイン又は白ワイン…1/4カップ  
砂糖……………1/4カップ  
水……………3/4カップ  
レモン汁……………少々  
ブルーベリー……………2.5個  
クローブ(スパイスなければよい)

### 作り方

- ①りんごは皮をむいて6等分のくし形に切り、ワイン、砂糖、水と共に圧力鍋に入れ、レモン汁、ブルーベリー、クローブも入れて、落としぶたをのせる。
- ②次にふたをセットし、強火にかけてしっかり沸騰すれば、**弱火で1分後火を止め、15分以上そのまま置き**、取り出して冷やす。

## 24. 赤飯



小豆をゆでるのも、蒸しおこわも、とても短時間で手軽です。バラリと艶良く仕上げるには、むらし終わり後、手早く飯きりの様な広く平らな器に移し、手早く広げて、風を当てると良いです。

### 材料 (4人分)

もち米……………1.5カップ  
小豆……………1/6カップ

### 作り方 (蒸す場合)

- ①小豆はひたひたの水と共に鍋に入れ、火をかけ沸騰すればザルにあげてゆで汁を捨てる。(ゆでこぼし)  
次に圧力鍋に小豆を入れ水1カップ強を加えてふたをセットし強火にかけ沸騰後**弱火で3分加熱し火を止め10分置く**。
- ②もち米を洗って小豆のゆで汁につけ一晩置き、蒸す30分前にザルにあげ水気を切っておく。
- ③圧力鍋に2カップの水を入れ、蒸し簀(別売)を敷いてクッキングシートを敷き、②と小豆を広げて入れふたをセットし、強火にかけ沸騰後**弱火で10分蒸し、火を止めて約10分置く**。

※ 単層底ですので、水分の少ない料理は焦げ付き易いので不向きです。

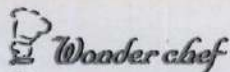
- よく使われる材料を調理するのに必要な水量、調理時間、蒸らし時間を表にしました。
- Wonderchef RO:TA 5.5 ℓ (78キロボスカル)**を使い、水の分量には調味料を含みます。この量をご使用の鍋に合う訳ではありません。
- 熱源の種類や火力の強さ、材料の大きさ、取り合わせによって調理時間が多少変わりますので、この表はひとつの目安としてお使い下さい。
- 調理目安／調理時間……おもりが動き出したとき(沸騰)から、火を消すまでの時間です。蒸らし時間…火を消し、余熱を利用して調理する時間です。

- 調理単位／カップ……1カップ 200cc (ml)
- 大さじ……15cc (ml)
- 小さじ……5cc (ml)

分類	材 料	調理法	重 量(正味)	サイズ	水の分量	調理時間	蒸らし時間
肉 類	牛 角 切 り (シチュー用)	煮 る	400g	一口大 カット済み	800ml	15分	10分
	牛 も も 肉 牛 肩 ロ ー ス 肉	ゆでる／煮る	500g	かたまり	1000ml	30分	10分
	牛 ス ネ 肉	ゆでる／煮る	500g	かたまり	1000ml	40分	10分
	豚 も も 肉	ゆでる／煮る	400g	かたまり	1000ml	20分	10分
	豚 ハ ラ 肉	ゆでる	400g	かたまり	1000ml	20分	10分
		煮る		8個にカット		15分	
	鶏もも肉(骨つき)	ゆでる	骨つき／700g	2本(ホール)	1000ml	5分	10分
	鶏 手 羽 元 鶏 手 羽 先	ゆでる	500g	8~10本	1000ml	5分	10分
	鶏 開 き 肉 (むね肉・もも肉)	煮る(カレー・ シチューも含む)	400g	1個30g カット	600ml	3分	10分
			野菜／400g				
ひき肉(牛・豚・鶏・ ミックスを問わず)	煮る(ミートソース・ ロールキャベツ等)	300g	ひき肉	200ml	5分	10分	
魚 類	身 欠 き に し ん	煮る(予備浸水)	300g	5cmぶつ切り	200ml	20分	10分
	ゆ で だ こ	やわらか煮	300g	脚1本ずつ分ける	200ml	30分	10分

●Wonder chef RO:TA 5.5ℓ (78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。

分類	材 料	調理法	重 量(正味)	サイズ	水 量	調理時間	蒸らし時間
野菜類	キャベツ	蒸す	1個 800g	芯を抜く(ホール)	200ml	2分	5分
	白菜	蒸す	1/2個 600g	ハーフカット	200ml	2分	5分
	にんじん	蒸す	3本 400g	皮をむく(ホール)	200ml	5分	5分
	れんこん	ゆでる	1本 250g	皮をむく(ホール)	200ml	20分	5分
	ごぼう	ゆでる	2本 300g	ホール18cm長さ	200ml	5分	5分
	さつまいも	蒸す	2本 600g	ハーフカット	200ml	5分	10分
	さといも	煮る	300g	一口大	200ml	3分	10分
	かぼちゃ	煮る	300g	一口大	200ml	3分	10分
	くり	ゆでる	500g	皮つき(ホール)	1000ml	5分	10分
	とうもろこし	蒸す	2本 400g	ハーフカット	200ml	5分	10分
卵類	枝豆	ゆでる			200ml	30秒	5分
	卵豆腐	蒸す	300g	7×11×5cm流し缶	100ml	2分	5分
	カップケーキ	蒸す	—→	900ml容器 4個	100ml	3分	5分
豆類	プリン	蒸す	—→	70ml容器 4個	100ml	30秒	5分
	小豆	ゆでる	240g(要洗抜き)	2カップ	1000ml	30分	10分
	白いんげん豆	ゆでる/煮る	240g	2カップ	1000ml	7分	10分
米類	金時豆	ゆでる/煮る	240g	2カップ	1000ml	7分	10分
	白かゆ	炊く	170g	1カップ	3.5倍 700ml	7分	5分



# ワンダーシェフ ROTA

## 家庭用片手圧力鍋

### 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 ROTA 片手圧力鍋2.5ℓ 品番：ZRSA25

●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

●製造年月

Z R S A 2 5

※製造年月は本体側の蓋の裏面、本体側面に  
印刷されています。

●お客様 お名前(フリガナ)

●ご住所 〒

●電話番号

●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。

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、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約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。

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、部品番号と商品名(ROTA 2.5L)、品番(ZRSA25)を  
 お買い上げの販売店、又は弊社「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
ZRS-1	圧力調整装置(おもり)	1,000円	1,050円
ZRS-4	補助取っ手 2.5ℓ用	1,000円	1,050円
ZRS-9	ノズルフィルター	500円	525円
ZRS-10	パッキン 2.5ℓ用	1,000円	1,050円
ZRS-12	本体取っ手	1,300円	1,365円
ZRS-13	掃除ピン	300円	315円
ZRS-14	蒸しす 2.5ℓ用(別売品) 	1,000円	1,050円
ZRS-22	ガラス蓋18cm(別売品)	1,000円	1,050円
ZRS-16	クッキングガイド(取扱説明書)	1,000円	1,050円

■別売り部品

600783	600561	603159	603197
			
2.5ℓ用バスケット(小) 直径17cm・深さ7cm	直径18cm	ステンレスクリーナー	デジタルタイマー(W)
1,200円	1,000円	2,000円	2,000円
1,260円(税込)	1,050円(税込)	2,100円(税込)	2,100円(税込)

(別途送料をご負担下さい。)

税込価格は2012年2月時点での税額を元に計算しております。  
 消費税率等の変更により、予告なく変更する場合がございますのでご了承下さい。

パッキン(ZRS-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。

注 ROTA圧力鍋は、作動圧力78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。



<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
- レシピ検索
- 商品紹介
- お問い合わせ
- Q&Aページ

圧力鍋レシピ集  
200種類以上の  
レシピを掲載しています！

- 和食** ● あんかけ茶碗蒸し  
五目炊き込みご飯
- 洋食** ● シーフードと野菜ドレッシング  
牛肉のイタリア風煮込み
- 中華** ● スペアリブのケチャップ煮  
回鍋肉(ホイコーロー)
- 多国種** ● コムタンスープ  
冷麺
- お菓子  
デザート** ● カスタードプリン  
タピオカのココナッツミルク
- 下ごしらえ  
ソース** ● 豆  
基本のトマトソースなど



<http://www.wonderchef.jp/m/>  
モバイルページでは、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料理出来たりと大変便利です。

#### モバイルページで出来ること

- 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
- 材料・調理法からの検索
- カロリーからの検索
- ユーザー登録
- お問い合わせ



※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。

### ▶ 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、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



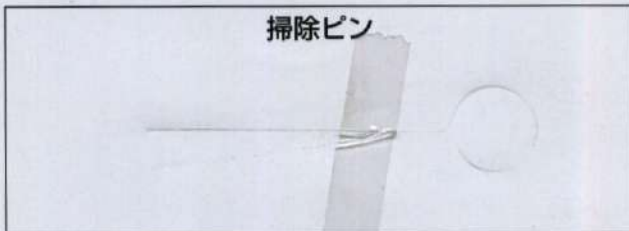
Wonderchef

# ROXTA

家庭用片手圧力鍋 2.5ℓ

品番：ZRSA25

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/AM 9:00~AM 12:00

PM 1:00~PM 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2012年現在のもので、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。)