



この取扱説明書を
よくお読みの上、
正しくご使用下さい。
読んだ後は必ず保管
してください。

- 圧力鍋は、各メーカー、各商品によって、仕様及び使用方法が全く異なります。
- 本書の諸事項を守らないで万一事故が発生した場合は、使用者の責任となります。
- 保証書は別ページにあります。
「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。
記入がな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。



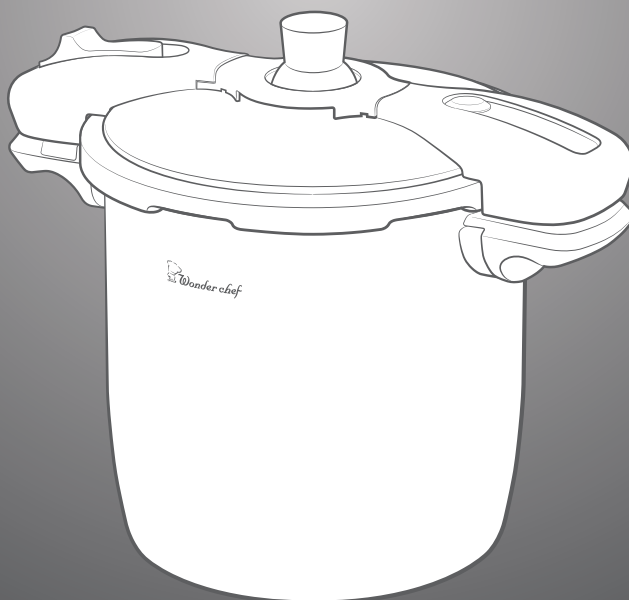
取扱説明書

魔法のクイック料理

家庭用両手圧力鍋

8.0L

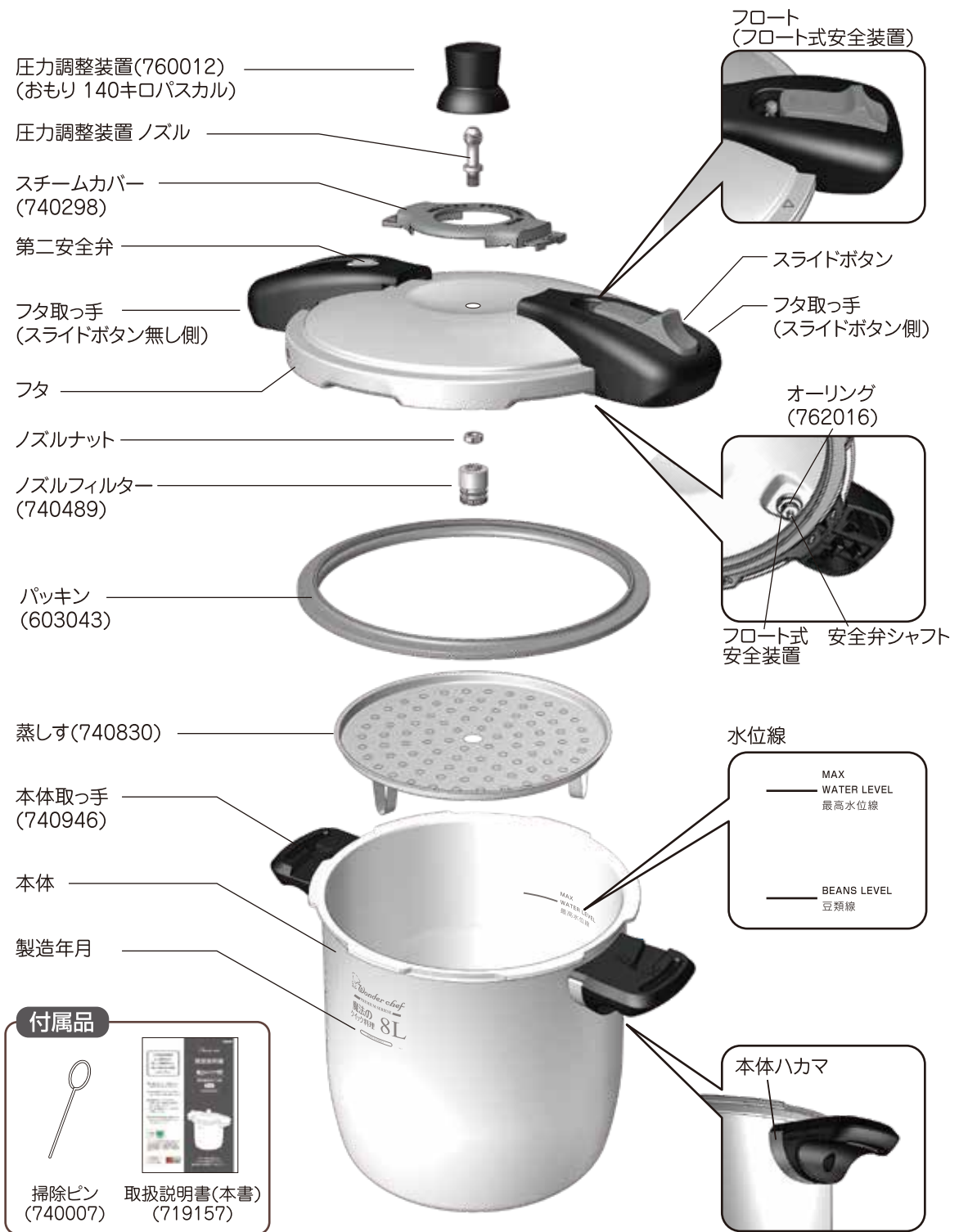
(NQDA80)



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

■	各部の名称	3
■	安全上のご注意	4~7
■	圧力鍋の使い方	
	ステップ1...ご使用前に毎回チェック	8
	ステップ2...フタを閉める	9~10
	ステップ3...フタを開く	11
	ステップ4...調理の流れ	12~13
	ステップ5...調理後のお手入れ	14
■	ちょっと高度な使い方	15
■	加圧時間早見表	16
■	トラブルと対策	17~19
■	おもてなしレシピ	
	白米 / 玄米	20
	ビーフカレー / 豚の角煮	21
	肉じゃが / 水煮大豆	22
	いわしの梅干煮 / さんまとごぼうのしょうが煮 ...	23
■	アフターサービス・オンラインストア	24
■	インターネット	25
■	保証書・保証内容	26~27

各部の名称



※部品を破損、紛失された時は、このページのパーツ名と、お持ちの商品の品番を確認の上、P24の【お客様相談室】へお問い合わせください。

※別の製品の部品の流用は危険ですのでおやめください。

※これらは標準付属品です。モデルによってセット内容が異なります。

※品質向上の為、商品仕様を予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。

※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。

圧力鍋は加熱して使用する調理器具です。使用中は内部が極めて**高温・高圧**になります。
取り扱いを誤るとお使いになる人や他人へのやけどなどの傷害、財産への損害が生じる危険があります。
それらを未然に防止するために、必ずお守り頂くことを次のように説明しています。

表示内容を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。

お守り頂く内容の種類を、次のマークで区分し、説明しています。(上記はマークの一例です。)



警告

この表示は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。



注意

この表示は、「傷害を負う可能性または、物的損害が発生する可能性が想定される」内容です。



禁止

このマークは、してはいいけない「禁止」内容です。



強制

このマークは、必ず実行していただく「強制」内容です。



警告



強制

圧力鍋は、各メーカー、各製品によって、仕様及び使用方法が全く異なります。
この取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。



強制

ご使用前に**圧力調整装置のノズル及びノズルフィルター**が詰まっていないことを確認してください。

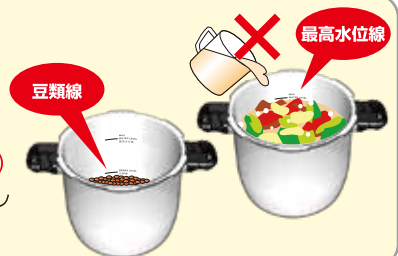
詰まっている場合は、付属の掃除ピンでノズル及びノズルフィルターの掃除をしてください。
ノズル及びノズルフィルターが詰まっていると、調理中に鍋が爆発し、けがをする恐れがあります。



強制

調理する際は、**水・食材を合わせて**、鍋の容量の**2/3未満**の量(最高水位未満)で使用してください。

豆類、麺類など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、皮が剥がれやすいブルーベリージャムなどは、**水・食材を合わせて**、鍋の容量の**1/3未満**の量(豆類最大量未満)で使用してください。この量を超えて調理を行うと、食材がノズルに詰まり、鍋が爆発しけがをする原因となります。



禁止

重曹、タンサン、ふくらし粉、多量の酒、多量の油は使用しないでください。

内容物の急激な変化により、ノズルが詰まり、爆発や故障の原因となったり、発火の原因となります。



禁止

カレー・シチューなど、粘性が強く糊状になるものを入れた料理は、**加圧を行わないでください**。**ルウ**は加圧後に入れ、**別売りのガラス蓋**などを使って調理してください。**ルウ**を入れた状態で加圧すると、**ルウがノズルに詰まり**、鍋が爆発しけがをする恐れがあり危険です。
温め直しの際にも、ガラス蓋などを使用してください。



禁止

空焚きや過剰な火力での加熱は行わないでください。

※空焚きとは、鍋内部の水分が無くなった状態での加熱の事です。
火災や商品破損による、思わぬ事故が発生する恐れがあります。





警告



強制

フタの開閉は、P9～P11の手順に従い、本体取っ手とフタ取っ手が揃う位置までフタをしっかりと閉めてください。きちんとフタが閉まっていない状態で加熱をすると、安全装置が正常に働かず、鍋が爆発しけがをする恐れがあります。また、スライドが熱で変形し、故障の原因となります。



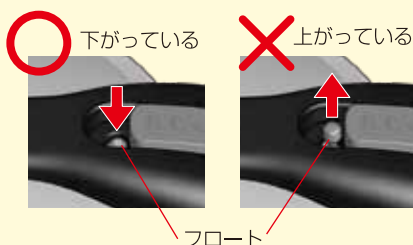
フタを開ける際は、P11の【フタを開く】の手順に従って、内圧を下げてからフタを開けてください。フロートが下がっていることを確認し、おもりを少し傾けて、残った蒸気を完全に排出し、おもりを外してください。

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をしたり、フタが飛んでけがをする恐れがあり、非常に危険です。

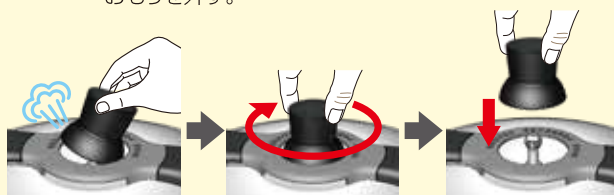


強制

フロートが下がっていることを確認



おもりを少し傾けて、残った蒸気を完全に排出し、おもりを外す。



強制

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



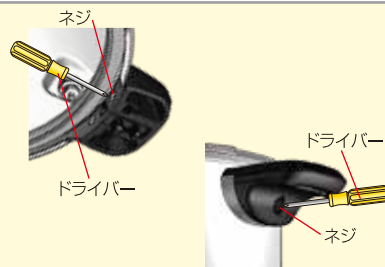
強制

ご使用前にはP8の【ご使用前に毎回チェック】に従って、各部の点検を行ってください。ご使用後はP14の【調理後のお手入れ】に従って毎回掃除を行ってください。点検、掃除を行わずに使用すると、思わぬ事故が発生する恐れがあります。



強制

毎回ご使用前に、各部のネジ、ナット、に緩みがないことを確認してからご使用ください。緩みがある場合は、必ず追い締めをしてから使用してください。取っ手が緩むと本体の落下によってやけどをしたり、鍋が爆発しけがをする恐れがあります。また、ノズル・安全弁・フロートの緩みは、部品が外れて飛び出し、けがをする恐れがあります。



強制

各部に異常が生じた場合は、直ちに使用を止めてください。P17～19の【トラブルと対策】をお読み頂き、適切な対処を行ってください。異常が生じたままご使用を続けると、思わぬ事故が発生する恐れがあります。



強制

ご使用後はP14の【調理後のお手入れ】に従って、各部の点検と掃除を行ってください。



禁止

フタ取っ手やおもりだけを持って移動しないでください。鍋を移動する際は、必ず、本体取っ手を両手で持って移動してください。

警告



禁止

加熱中は鍋に衝撃を与えないでください。また、火を止めた後も、鍋が熱いうちは揺らしたり衝撃を与えたりしないでください。内部の状態が急激に変化し、再加圧され内容物や蒸気が噴出し、鍋が爆発してけがをする恐れがあります。



禁止

不安定な場所や屋外で使用しないでください。鍋の転倒、落下などにより、鍋が爆発しけがをする恐れがあります。



禁止

底が著しく変形した鍋や、底が剥離した鍋は使用しないでください。使用中に鍋が転倒し、やけどを負ったり、落下によって鍋が爆発しけがをする恐れがあります。特にIHクッキングヒーターで、底が反ったり変形した鍋を使用されますと、温度センサーが作動せず、発火などの事故が起こる恐れがあります。



禁止

紙やアルミホイルなどの薄手の素材で、落とし蓋をして加圧をしないでください。落とし蓋をする場合は、市販の金属製のものが、付属の蒸しすをご使用ください。落とし蓋に薄手の素材を使用すると、フタの内側に貼り付いて蒸気の流れが止まり、安全装置が正常に作動せず、鍋が爆発する恐れがあります。



強制

他の人に鍋を貸し出す場合は、必ずこの取扱説明書と付属部品を添えてお渡しください。



強制

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。P24のオンラインストアからもご購入できます。



強制

ご使用の際は必ず、付属のおもり、パッキン、ノズルフィルターをご使用ください。紛失、劣化などでご購入の場合はP24の【お客様相談室】までご連絡ください。P24のオンラインストアからもご購入できます。他製品のものを使用すると正常に働かず、商品の破損や思わぬ事故が発生する恐れがあります。



禁止

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用しないでください。また、乳幼児の近くや手の届く所で使用しないでください。やけどやけがをする恐れがあります。



禁止

圧力がかかっていない状態であっても、鍋が熱いうちは、鍋を揺らしたり、急にかき回したりしないでください。内容物の状態が急激に変化することで**突沸(※)**が発生し、やけどやけがをする恐れがあります。



禁止

加熱中は鍋の側から離れないでください。

**注意****強制**

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

**強制**

IHクッキングヒーターをご使用の場合は、弱火(300W～500W程度)で**約1分程予熱した後、鍋が温まったら強火(1000W～1500W程度)**にしてください。
最初から強火で加熱すると、鍋の変形や剥離、焦げ付きが発生する恐れがあります。

**強制**

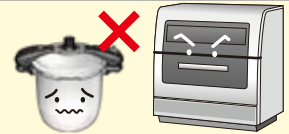
フタを開ける際は、まっすぐ上に持ち上げてください。
斜めに持ち上げるとフタが本体に引っかかり、鍋が傾いて内容物がこぼれ、やけどをする恐れがあります。

**禁止**

使用中や使用後に鍋の金属部分に手を触れないでください。
やけどをする恐れがありますので、**ミトン、鍋つかみなどを使用してください。**

**禁止**

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

**禁止**

鍋の中に食物を保存しないでください。
汚れ・サビや、鍋が傷む原因となります。
使用後は調理物を速やかに別の容器に移し、すぐに鍋を洗浄してください。

**強制**

油脂分の多い食材(すじ肉、スペアリブなど)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なくなることがあります。
大量に調理する場合は、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。

**強制**

初めてご使用される際は、鍋を洗ってからご使用ください。
使い始めたばかりの鍋は、樹脂、金属のにおいがする場合があります。

(※)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言います。 <独立行政法人 製品評価技術基盤機構のHPより抜粋>

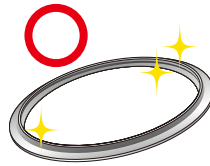
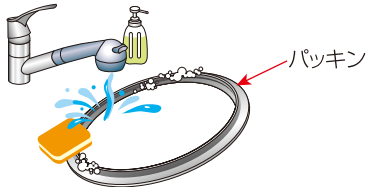
IHクッキングヒーターやガスコンロで食品を再加熱するときは火力を弱めにし、ゆっくりよくかき混ぜながら温めてください。強火での急加熱は突沸の原因となります。激しい突沸が起こると内容物が噴出して周囲に飛散し、その勢いで鍋が大きく動くことがあり、大変危険です。

圧力鍋の使い方

ステップ
1

ご使用前に毎回チェック

1 パッキンをチェック



表面にヌメリがないか確認してください。



強制

毎回、お湯と台所用中性洗剤で洗い、十分にすすぎ水分を拭き取ってからご使用ください。ヌメリが残った状態で使用すると、パッキンが滑り出て、蒸気や内容物が噴き出すことがあり大変危険です。



強制

パッキンの弾力性が無いものや、傷、ヒビ割れがある場合は使用を止め、新しいものに交換してください。そのまま使用続けると、パッキンが切れて、内容物が飛散し、やけどをする恐れがあります。圧力鍋のパッキンは、消耗品です。安全にご使用頂くため、**1年に1回は新しいものに交換してください。**

2 ノズル・ノズルフィルターのチェック

掃除ピンをノズル、ノズルフィルターの穴に差し込み、詰まりがないか確認してください。

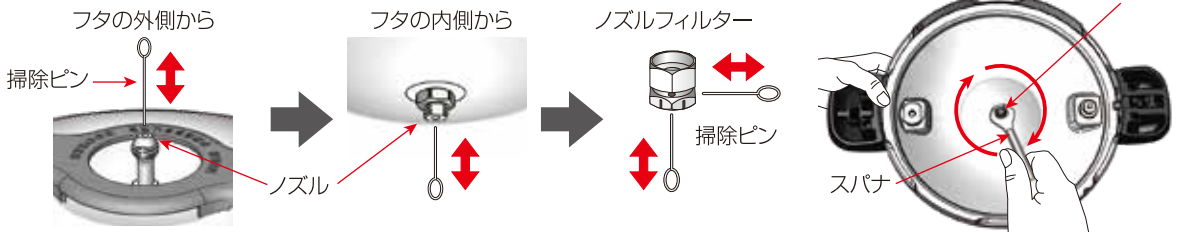
目詰まりしていると圧力調整装置が正常に作動せず、爆発する恐れがあります。

ノズルナットが緩んでいないか、確認してください。緩んでいる場合はスパナなどの工具で追い締めしてください。

ノズルフィルターを取り付けてください。



強制



3 フロート式安全装置をチェック

スライドボタンを手前に引き、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。

また、フロートのシャフトを指で軽く押し、内部のバネによって押し戻されるか確認してください。

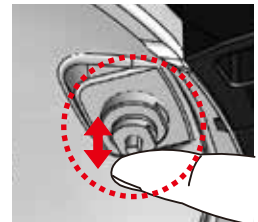
確認した後は、スライドボタンをフタの中央側に押ししてください。



強制



フロートのオーリングが正しく取り付けられていることを確認してください。フロートのオーリングの位置がずれていたり、破損・劣化すると、フロートの隙間から蒸気が漏れ、圧力が上がりません。



警告

おもり、パッキン、ノズル、フロート、安全弁、スライド、本体・フタ取っ手に、変形、破損、分解、割れ等の異常が発生した場合は、直ちに使用を止め、P24の弊社【お客様相談室】までお問い合わせください。そのままご使用続けると加圧中に部品が破損し、高温の内容物や蒸気が噴き出し、やけどやけがの原因となります。

フタを閉める

ステップ
2

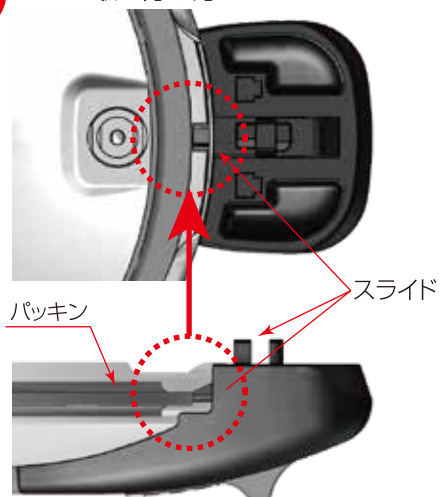
1 パッキンを取り付ける

パッキンは図のように取り付けてください。

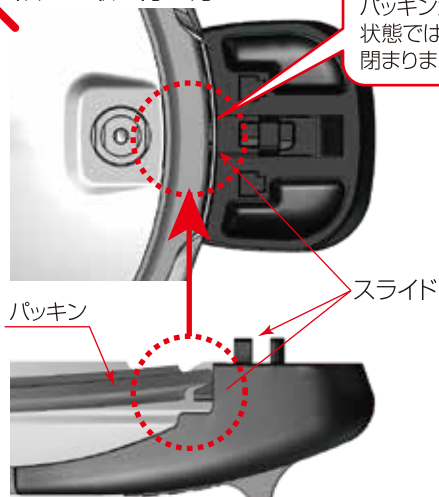
誤った取り付け方をするとフタができなくなったり、パッキンが破損することがあります。



正しい取り付け方



誤った取り付け方

スライドの上に
パッキンが乗った
状態ではフタが
閉まりません。

強制

必ず付属のパッキンを使用してください。
他の製品のものを使用すると正常に働かず、商品の
破損や思わぬ事故が発生する恐れがあります。パッキンはストッパー(2ヶ所)の
下側にはめてください。

2 フタをセットする

スライドボタンを鍋の中央側に向かって、止まるところ
までしっかり押してください。スライドボタンのマークと取っ手のマークが横一線
になっているのが正常にスライドボタンが押されている
状態です。(フロートの頭が半分ほどかくれた状態にな
ります。)フタの三角マークと、本体の三角マークを合わせ
て、本体の上にフタをまっすぐ置いてください。

注意

フタを傾けた状態で閉めると、パッキンが切れたり、フタが開かなくなることがあります。
フタが閉まりにくい場合は、一旦フタを本体から外し最初からやり直してください。
無理にフタを閉めるとパッキンが破損したり、フタが開かなくなることがあります。

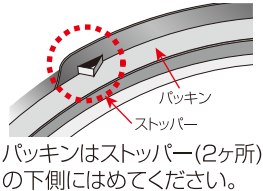
圧力鍋の使い方

ステップ
2

フタを閉める

再確認 チェック!! フタを閉める前に再確認!

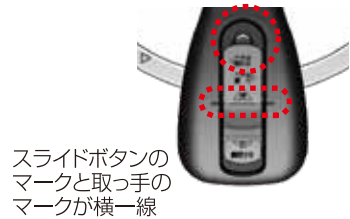
- 1** パッキンは正しくついていますか?
スライドが見えていればOK



- 2** フタと本体取っ手の三角マーク
の位置は合っていますか?



- 3** スライドボタンの位置は
合っていますか?



3 フタを回す

スライドボタンを下図の様に、鍋中央側に向かって止まる
まで押し込みます。フタを時計回りに回転させます。
本体取っ手とフタ取っ手が揃う位置まで回してフタを閉めます。

スライドボタンを手前に止まるところまでしっかりと
引き、フロートの頭が見えている状態にしてください。
この状態でフタがロックされます。



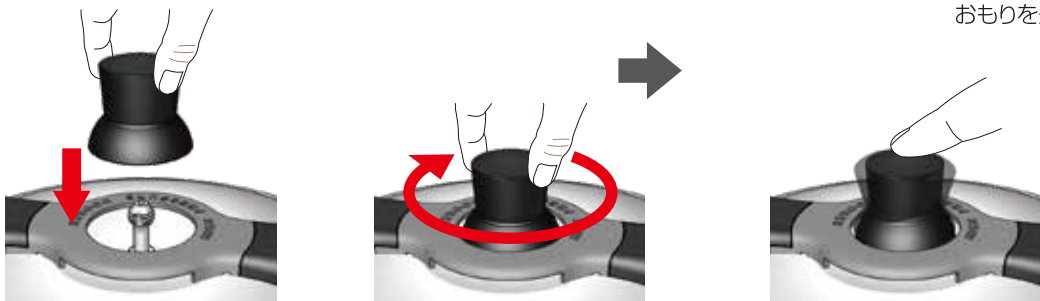
注意

フタが閉まりにくい場合は一旦本体から離し、最初からやり直してください。無理にフタを閉めると
パッキンが破損したり、フタが開かなくなることがあります。

4 おもりを取り付ける

おもりを取り付けてください。
おもりをノズルの上にかぶせ、時計回りに回してねじ込みます。
正常に取り付けられれば、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。

おもりを垂直に



フタを開く

ステップ
3

1 圧力が下がったことを確認

フロートが下がっていることを確認してください。



フロートが上がっている状態で、無理にフタを開けないでください。フタが飛んだり、高温の内容物が噴出して、やけどを負う可能性があり非常に危険です。



下がっている



上がっている

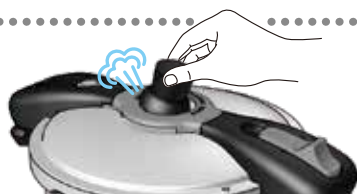
フロート



2 残った蒸気を抜く



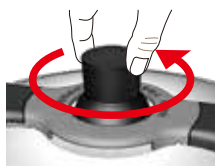
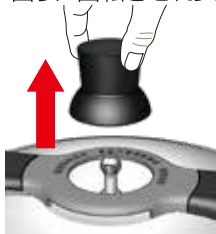
おもりを少し傾けて、残った蒸気を完全に排出してください。
(おもりを傾けたときにブシューと勢いよく蒸気が出続ける場合は鍋の中に圧力が残っています。おもりを元に戻し、しばらく放置してからもう一度おもりを傾けてください。)



3 おもりを外す



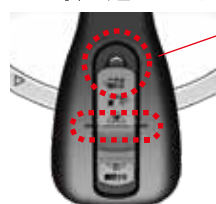
おもりを垂直に待ち上げ、そのまま反時計回りに回転させ、おもりを外してください。



4 フタのロックを解除



スライドボタンを鍋の中央側に向かって止まるところまでしっかり押してください。
スライドボタンのマークと取っ手のマークが横一線になるまで押し込むとロックが解除されます。



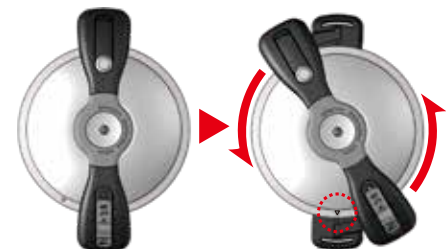
フロートの頭が半分隠れる

スライドボタンのマークと取っ手のマークが横一線

5 フタを回す



フタを反時計回りにゆっくりと回転させてください。
まず、取っ手をわずかにずらした後、一旦止め、フタの隙間から蒸気が漏れてこないことを確認した上で、本体取っ手とフタの三角マークが合う位置までフタを回転させてください。



フタの回転が普段より重く感じられる場合は、鍋の中に圧力が残っている可能性があります。無理に開けずに、もう一度おもりを取り付け、P15の急冷の手順に従って水で冷やして圧力を下げた後、このページの手順に従って、もう一度フタを開けてください。

6 フタを持ち上げる

フタをまっすぐ持ち上げ、フタを開けてください。(フタを開ける際に立ち上る蒸気で、やけどをしないようご注意ください)



鍋の中に圧力が残っているときに、無理にフタを開けようとししないでください。火を止めた後も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、やけどを負う可能性があり非常に危険です。フタを開ける際は、このページの手順に従って必ず圧力が下がったことを確認した上で、おもりを外してからフタを開けてください。



フタを斜めに持ち上げると、フタの端が本体に引っかかり、鍋が傾いてやけどをする恐れがあります。フタを開ける際は、まっすぐ上に持ち上げてください。

圧力鍋の使い方

ステップ
4

調理の流れ

★初めての調理の前には、水だけを3cm程入れて加熱し、圧力鍋の動作を確認することをお勧めします。

加熱開始

鍋が温まったら中火～強火



点火

圧力上昇

鍋が一定圧になるまで



フLOATが上がる

この時間はお料理の量などによって異なります

1 準備

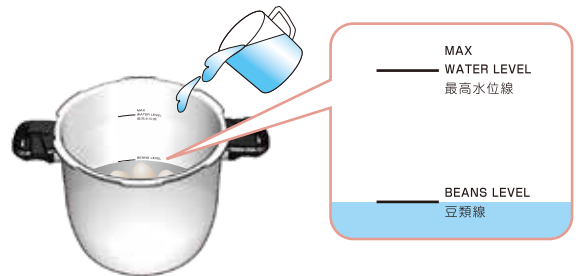
P8の【ご使用前に毎回チェック】をご確認の上で、圧力鍋と材料を用意してください。

2 具材と水を入れる

鍋の中に卵(具材)を入れます。

鍋の中に水を入れます。

「ゆで卵」の場合は、鍋内側の“豆類最大量”の線まで水を注いでください。



3 フタを閉める

P9～P10の【フタを閉める】の手順に従ってフタを閉めてください。

4 火にかける

圧力鍋をコンロにのせ、鍋底からはみ出さない程度の中火から強火で加熱してください。火力が強すぎると、取っ手の焼け焦げや、鍋底の変形の原因となります。

IHクッキングヒーターをご使用の場合は、弱火(300W～500W程度)で1分程予熱した後、鍋が温まったら強火(1000W～1500W程度)にしてください。



火力が強すぎると、取っ手の焼け焦げや鍋底の変形の原因となります。

火力は鍋底からはみ出さない

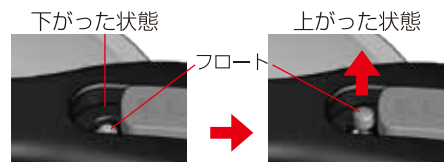
火力が強すぎます



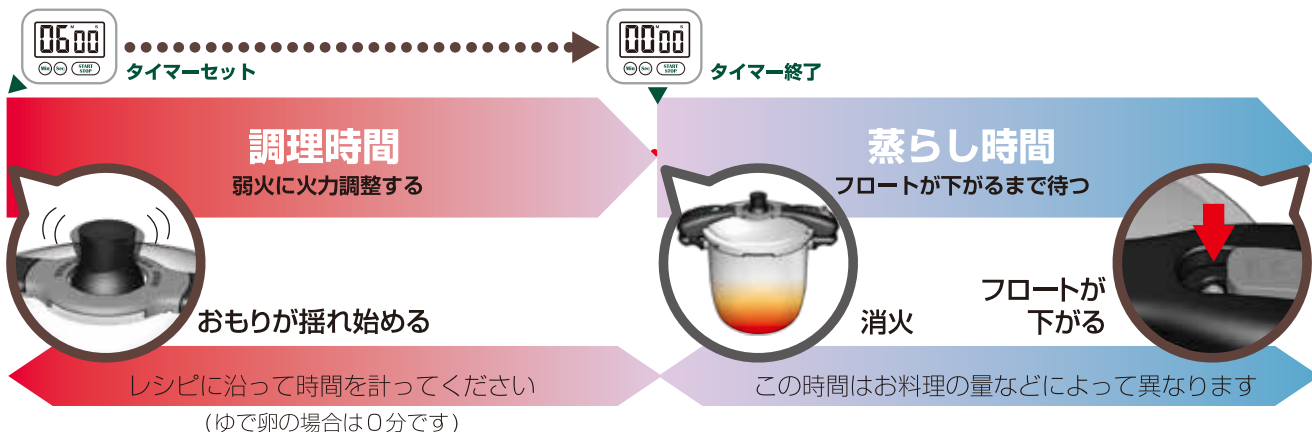
5 圧力が上がり始める

点火から※2分～10分程度で、フLOAT式安全装置が上がります。

(この時点では、まだ調理圧に達していません。)



圧力鍋の調理の流れは、下記の説明図のように大きく4つに分けることができます。
ここでは、「固ゆで卵」を作る場合を例にとって、基本的な調理の流れを説明します。
実際の調理は付属のレシピ等に沿って行ってください。



6 圧力調理開始

フロートが上がってから※5分～10分程度でおもりが揺れ始めます。
これが調理の圧力に達したしるしです。

おもりが揺れ始めたら、おもりが小さく揺れるように火力を調整してください。
レシピに指定がある場合は、ここからタイマーをセットし、所定の時間が経過するまで加熱を続けます。

(この時間を「調理時間」と呼びます)

「固ゆで卵」の場合は、調理時間は0分ですのでおもりの揺れ具合を確認したら火を止めてください。何個でも時間は同じです。

具材の増減があっても、加圧調理時間は同じです。

ただし具材の大きさを変えた時には時間調整してください。

具材大きめ → 加圧時間を長くする

具材小さめ → 加圧時間を短くする



加圧時間



タイマーセット
(ゆで卵の場合)

火を止めて

蒸らし時間

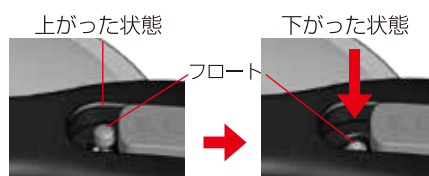
7 蒸らし時間

火を止めてから※5分～30分程度で、フロート式安全装置が下がります。
(フロートが下がるまでの時間を「蒸らし時間」と呼び、この間も鍋の中では予熱による調理が続いています。)

レシピで指示されたよりも短い時間でフロートが下がった場合、指示時間までフタを開かないでください。時間が来てもフロートが下がらない時は、フロートが下がるまで蒸らしてください。

フロートがなかなか下がらない場合は、箸の先等でフロートを軽くつついてください。プシュッと音がしてフロートが戻ってきたり、全く下がらない場合は、鍋の中に圧力が残っていますので、フロートが下がるまでしばらく放置してください。

フロートが下がったことを確認したら、P11の【フタを開く】の手順に従ってフタを開けてください。



※説明文中の「フロートが上がるまでの時間」、「おもりが揺れるまでの時間」、「フロートが下がるまでの時間」はあくまでも目安です。実際の時間は、調理内容、気温、水温、ご使用の熱源、調理物の量によって異なります。
◎本商品の作動圧は140キロパスカルです。商品に付属のレシピ以外をご使用になる場合は、調理時間を調整してください。
◎豆類、おかゆ等、泡立ちやすい料理は、多少煮汁がこぼれる場合があります。



注意

調理の流れに当てはまらない動きをした場合は、すぐに火を止め鍋をそのまま冷めるまで放置してください。
冷めたらP11の手順に従ってフタを開けてください。

故障かなと思ったら、P17～P19の【トラブルと対策】をお読みいただき、適切な対処を行ってください。さらにご不明な場合は、P24の【お客様相談室】まで、お問い合わせください。

圧力鍋の使い方

ステップ
5

調理後のお手入れ

1 保存は別容器に

調理後は、鍋の中に料理を保存せず、速やかに皿などに移し替えてください。
鍋がサビたり変色したりすることがあります。



2 洗浄

鍋とフタ、おもり、パッキン、ノズルフィルターを外し、柔らかいスポンジに中性洗剤をつけ、十分にすすぎ水分を拭き取り、よく乾燥させてください。

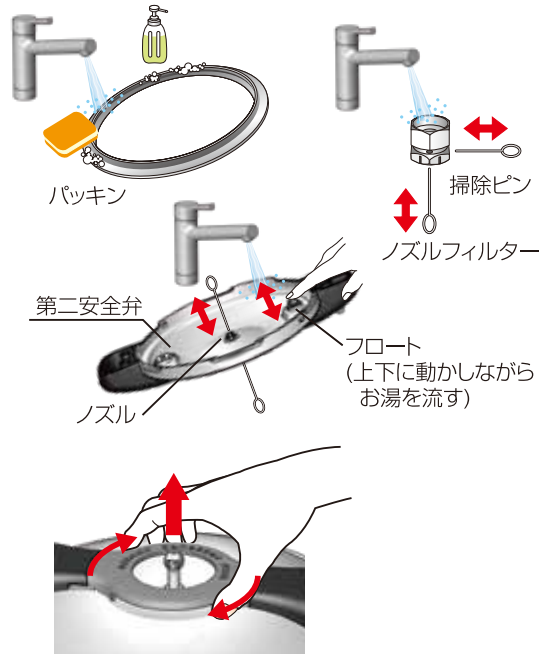
- ・パッキンは、調理カスや表面のヌメリが残らないように毎回で
使用後に中性洗剤で洗浄してください。
- ・パッキンを洗浄、乾燥される際は、包丁等で傷つけないように
ご注意ください。
- ・ノズル、ノズルフィルターは毎回で使用後に洗浄してください。
調理カス等が詰まっていたら、付属の掃除ピンで取り除いて
ください。ノズルフィルターは手で回して外すことができます。
- ・フロート式安全装置は、お湯を流しながら上下に動かして、内
部に溜まった汚れを洗い流してください。
- ・フロート式安全装置の安全弁シャフト、第二安全弁は洗浄後
お湯を流して汚れを取り除いてください。

スチームカバーは反時計回りに回すと、取り外すことができます。
汚れてきたら取り外して洗浄してください。



禁止

食器洗浄機は使用しないでください。
洗剤の中にはアルカリ性のものがあり、鍋を傷め
る原因となります。また食器洗浄機の熱風によっ
ても鍋が傷むことがあります。



センターカバーは反時計回りに
回して持ち上げる。

3 鍋の内部が焦げてしまった場合

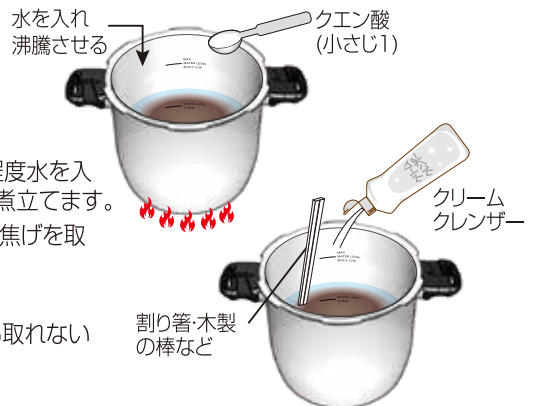
鍋の中の水分が極端に少なくなると、鍋が焦げ付きます。
水分が少なくなる原因は、

- ①フロートが上がるまでの火力が弱い。
- ②おもりが動き出してから火力が強い。の二点です。

焦げ付いてしまった場合は、焦げた中身を取り出し、鍋に焦げが浸かる程度水を入
れ、そこにクエン酸(小さじ1)を入れ、圧力鍋のフタをせずに10分程度煮立てます。
割り箸など、木製の棒等で焦げをこすってみてください。取れるようなら焦げを取
り、きれいに洗ってください。

取れるようなら焦げを取り、きれいに洗ってください。

取れないようなら一度水を捨て、最初から繰り返してください。それでも取れない
ようなら、クリームクレンザーなどを使用し、こすり取ってください。



4 鍋の内部が変色してしまった場合

初めてのご使用、または数回のご使用での変色は、ステンレスの表面に被膜が出来ているためです。その状態で使用を続けて
ください。変色は目立たなくなります。

鍋外部の変色は熱によるステンレス自体の焼けです。外側の油汚れなどをきれいに洗ってから、火にかけると多少防ぐことが出来ます。
内部の変色は、鍋にお湯を入れ市販のクエン酸を溶かし、洗い流すと落ちることがあります。

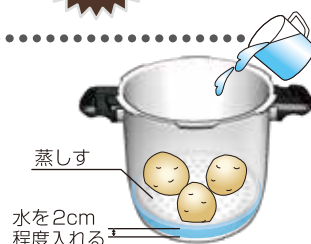
鍋に著しい変色が見られる場合は、火力が強すぎるか、水分が少なすぎて空焚き状態になっている可能性があります。そのよ
うな場合は、火力と水分の量を調整してご使用ください。

ちょっと高度な使い方

圧力鍋を使い慣れたら

蒸し料理

蒸し料理をする場合、鍋に底から2cm以上(約700mL)水を張り、鍋の中に蒸しすを置き、その上に蒸し物を置いてください。
その時、食材の高さが鍋のフチより高くならないように注意してください。
※蒸し料理はレシピにそってご使用ください。



豆料理・麺類の料理

大豆のような皮が剥がれやすい豆を調理する際は、市販の金属製の落とし蓋をお使いいただくか、付属の蒸しすを落とし蓋代わりにしてご使用ください。豆の皮がノズルに詰まるのを防止します。



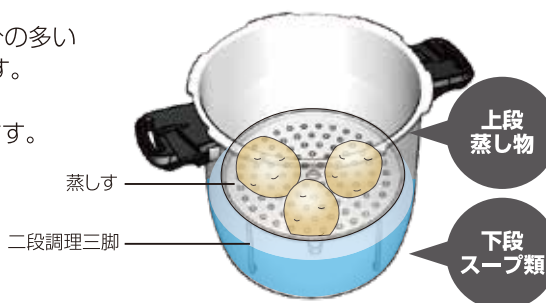
紙製や布製の落とし蓋は、安全装置を詰まらせて事故に繋がる可能性がありますので、加圧中は絶対に使用しないでください。



二段調理

二段調理は、調理時間が同じ別々の料理を、鍋の上と下で同時に作ることが出来ます。

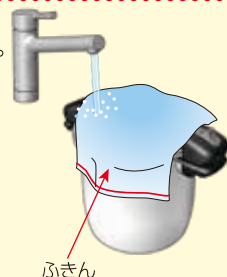
蒸しすと二段調理三脚を使って、鍋の下段でスープ等の水分の多い調理を行い、鍋の上段で蒸し物を作るのが一般的な方法です。
圧力鍋の使い方に慣れてきたら、是非お試しください。
※二段調理三脚は別売です。弊社HPにてご購入いただけます。



やむを得ず、急いでフタを開ける場合

急冷

鍋を慎重にシンクに置き、フタの上にふきんをのせ、その上から水をかけてください。しばらくしますとフLOATが下がりますので、その後おもりを外し、P11の【フタを開く】に従って、フタを開けてください。
急冷の際は、鍋を水の中に直接つけないでください。鍋底の変形、剥離、塗膜の劣化の原因となります。
いったんフLOATが下がりましても、鍋を揺らしたり、動かしたりした場合は再沸騰し、鍋内部に圧力がかかり、フLOATが下がります。



急減圧

(急減圧すると煮物が煮くずれすることがあります。)
おもりを少し持ち上げ、おもりの頭部を手前に傾けて、フLOATが下がるまで蒸気を抜いてください。フLOATが下がるまで蒸気を抜いてください。フLOATが下がった後の手順は急冷と同様です。安全に十分注意してフタを開けてください。



内容物によっては、急減圧をするとおもりの隙間や、おもりの蒸気孔から粘性の高い水分が出る可能性があります。

加圧時間早見表

よく使われる材料を調理するのに必要な **水分量** **加圧時間** **蒸らし時間** を表にしました。

- **Wonder chef 魔法のクイック料理 8.0L(140キロパスカル)**を使い、水の分量には調味料を含みます。
- 熱源の種類や火力の強さ、材料の大きさ、取り合わせによって調理時間が多少変わりますので、この表はひとつの目安としてお使いください。
- **調理時間**: おもりが動き始めてから火を消すまでの時間です。
詳しくは、P12～P13の【調理の流れ】をご確認ください。

調 理 単 位	
◎カップ…	1カップ200ml
◎大さじ…	15ml
◎小さじ…	5ml
◎1 合…	180ml

	材 料	分 量	大きさ・形	水分量	調理法	調理時間	蒸らし時間 / 備 考
	豚もも肉	600g	300gのかたまり2つ	400mL	茹でる	5分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	豚バラ肉	600g	4cm角	650mL	茹でる	8分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	スベアリブ	700g	食べやすい大きさ	材料がひたひたの量	茹でる	6分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	鶏むね肉	300g	かたまり	200mL(蒸し用)	蒸す	1分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	牛すじ肉	400g	食べやすい大きさ	300mL	茹でる	5分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	鶏手羽元肉	12本	—	450mL	茹でる	1分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	鶏レバー	400g	食べやすい大きさ	400mL	茹でる	0分	5分蒸らしたら蒸気を抜く
	さんま	4尾	うろこ、頭、腹を取って半分に	400mL	茹でる	10分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	真いわし	6尾	うろこ、頭、腹を取って4等分に	200mL	茹でる	8分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	あじ	5尾	頭、腹、ぜいごを除く	350mL	茹でる	6分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	たこ	500g	大きい乱切り	350mL	茹でる	1分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	えび	有頭えび 10尾	背わたを除く	200mL(蒸し用)	蒸す	0分	5分蒸らしたら蒸気を抜く
	あさり	300g	塩抜きしておく	材料がかぶるぐらいの量	茹でる	0分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	大豆	200g	—	800mL	茹でる	1分	下茹で前、フタをかけて熱湯に浸け2時間おく
	黒豆	200g	—	700mL	茹でる	下茹で1分 仕上げ1分	下茹で前、フタをかけて熱湯に浸け2時間おく
	あずき	200g	—	600mL	茹でる	下茹で5分 仕上げ3分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	白花豆	200g	—	800mL	茹でる	下茹で4分 仕上げ30秒	下茹で前、フタをかけて熱湯に浸け1時間おく
	かぼちゃ	400g	4cm角	300mL	茹でる	30秒	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	白菜	600g	3cm角	材料がひたひたの量	茹でる	30秒	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	キャベツ	500g	短冊切り	材料がかぶるぐらいの量	茹でる	0分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	にんじん	500g	2cm厚輪切り	材料がかぶるぐらいの量	茹でる	1分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	大根	1/2本	3cm輪切り6枚	材料がひたひたの量	茹でる	5分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	さつまいも	500g	2cm厚輪切り	350mL	茹でる	20秒	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	じゃがいも	100g 5個	1個を半分に切る	材料の半分の高さの量	茹でる	1分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	じゃがいも	100g 5個	1個をそのまま	300mL	蒸す	10分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
海藻	ひじき(乾燥)	50g	水に浸けて戻す	200mL	茹でる	30秒	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす

P12～P13の【調理の流れ】にあてはまらない動きをした場合は、直ぐに火を止め、使用を中止し、本ページの不具合内容とその対策をお読みになって、適切な対処を行ってください。
ご不明な点は、P24の【お客様相談室】までご連絡ください。

不 具 合	現 象	対 策
フタが開まらない	パッキンがスライドの上にかぶさっていませんか？	P9の手順に従って正しくパッキンを取り付けてください。
	スライドボタンが“調理する”側に引かれていませんか？	スライドボタンをフタの中央側に押してください。
	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？	P9の手順に従って、三角マークに位置を合わせてからフタを閉めてください。
	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、フタが開ま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。
	スライドは破損したり、変形したりしていませんか？	
	パッキンが熱くなっていますか？	パッキンを流水で冷やしてからお使いください。
フタが開かない	スライドボタンが“調理する”側に引かれていませんか？	スライドボタンをフタの中央側に押してください。
	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、フタが開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。
スライドボタンが押せない	フロートが上がっていませんか？	フロートが下がるまで待ってください。フロートが下がったら、P11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	スライドボタンがフタの中央側に押されていませんか？	スライドボタンを“調理する”側にしっかりと引いてください。
	フロートの中や周辺に調理カスが詰まっていますか？	P8の手順に従ってフロートを掃除してください。 P8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。
	どこからか蒸気が漏れていませんか？	P18の“蒸気が漏れる/水滴が落ちる”をご確認ください。
	火力が弱すぎませんか？	鍋底から炎がはみ出さない程度に火力を強くしてください。
	フタ取っ手と本体取っ手がずれていますか？	フタを最後までしっかりと締めてください。
	フタ取っ手のネジが緩んでいませんか？	ドライバーでフタ取っ手のネジを締めてください。
フロートが下らない	フロートの中や周辺に調理カスが詰まっていますか？	P11の手順に従ってフタを開けた後、P14の手順に従って洗浄を行ってください。 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。箸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、フロートが下りるまで時間がかかる場合があります。 箸でつついてもフロートが戻ってくる場合は、まだ圧力が残っていますので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、P15の急冷を行い、フロートが下がったことを確認してフタを開けてください。
フロートが下がるのが早い	どこからか蒸気が漏れていませんか？	P18の“蒸気が漏れる/水滴が落ちる”をご確認ください。
樹脂、金属などのおいがする	使い始めたばかりではありませんか？	ご使用とともに、においは少なくなります。
内面が変色した		ご使用状態によって、内面が変色したりシミがつく場合があります。製品の性能への影響はございませんので、そのままお使いください。

トラブルと対策

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？	ガスの場合は、鍋底から炎がはみ出さない程度まで火力を強くし、調整してください。 (IHの場合は1000W～1500W程度に調整してください。)
	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、P11【フタを開く】の手順に従ってフタを開けてください。
	ノズルが目詰まりしていませんか？	すぐに火を止め、P11【フタを開く】の手順に従ってフタを開けてください。 P14【調理後のお手入れ】の手順通りに掃除ピンを使って、ノズルとノズルフィルターを掃除してください。
蒸気が漏れる／水滴が落ちる	取っ手から漏れる	スライドボタンが、フタの中央側に押されていませんか？ スライドボタンを“調理する”側にしっかりと引いてください。
	フタ周りから漏れる	パッキンは正しく取り付けられていますか？ P9～P10の【フタを閉める】の手順に従って、パッキンが正しく取り付けられていることを確認してください。
		正しいパッキンが取り付けられていますか？ 別の商品のパッキンが取り付けられていないか確認してください。
		フタは正しく閉まっていますか？ P9～P10の【フタを閉める】の手順に従って、フタを正しく閉めてください。
		パッキンが、破損、劣化したり、ヌメリやべたつきが発生していませんか？ 圧力鍋のパッキンは消耗品です。 安全にご使用頂くため、1年に1回は新しいものに交換してください。 P24のオンラインストアからご購入頂くか、【お客様相談室】までご連絡頂き、新しいパッキンをお買い求めください。
	ノズルの周りから漏れる	火を止めた後、フLOATが下がる前にフタの周りから水滴が落ちる 調理中にパッキンやフタの内側に付いた蒸気が、内圧が下がった時に密閉が弱くなり、水滴となって外に出る現象です。 異常ではありませんので、そのままお使いください。
	おもりの周りから漏れる・噴き出す	ノズルが緩んでいませんか？ 緩んでいる場合はノズルフィルターを外して、ノズルナットをペンチ、スパナ(10mm)等で締め直してください。
	フLOATから漏れる	調理する際は、水、食材を合わせて、鍋の容量の2/3未満の量(最高水位未満)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、お粥のように泡立ちやすいものは、水、食材を合わせて、鍋の容量の1/3未満の量(豆類最大量未満)で落とし蓋を使用し、圧力がかけたら火を弱めて、噴き出さないようにしてください。
		フLOATのオーリングは正しい位置についていますか？ P8【ご使用前に毎回チェック】の図を参考にオーリングの位置を確認してください。
		フLOATが汚れていませんか？ P14【調理後のお手入れ】の手順に従ってフLOATを掃除した後、P8【ご使用前に毎回チェック】の手順通りにフLOATが上下にスムーズに動くことを確認してください。
		フLOATのオーリングが破損、劣化していませんか？ フLOATオーリングは消耗品です。 弊社【お客様相談室】までご連絡ください。 有償にてオーリングの交換を承ります。
		フLOATが上がるまで蒸気が漏れ続ける フLOATが上がって密閉されるまでは、隙間から蒸気が漏れます。異常ではありませんので、そのままご使用ください。
		フLOATが上がっても少量の蒸気が漏れ続ける タバコの煙程度の蒸気漏れであれば正常です。 そのままご使用ください。
	第二安全弁から漏れる	ノズル、ノズルフィルターが詰まっていますか？ すぐに火を止め、P11【フタを開く】の手順に従って、フタを開けてください。 P14【調理後のお手入れ】の手順通りに掃除ピンを使って、ノズル、ノズルフィルター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直してください。
プラスチックの焦げる臭いがする	火力が強すぎませんか？	火力が強すぎると、鍋底からはみ出した炎で取っ手が焼かれます。鍋底から炎が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、パッキンが炎で焼かれて劣化することがあります。

不 具 合	現 象	対 策
プラスチックの焦げる臭いがする	鍋はコンロの中央に置かれていますか？	コンロの中央から鍋がずれていると、鍋底からはみ出した炎で取っ手やパッキンが焼かれます。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ください。
	パッキン  取っ手 	取っ手やパッキンが焼けると左図のような状態になります。このままご使用を続けると、取っ手が折れたり、パッキン切れたり、滑り出したりすることがあり危険です。P24のオンラインストアからご購入頂るか、弊社【お客様相談室】までご連絡頂き、新しい部品をお買い求めください。
白米が少し灰色がかって見える		高圧調理で食物の中のでんぷん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。でんぷん質がアルファ化することで、お米や玄米は、圧力鍋ならではのふっくらもちもちした食感になります。
料理が焦げ付く	フロートが上がるまでの火力が弱すぎませんか？	火力が弱すぎると、圧力がかかる前に鍋の中の水分がフロートの隙間から蒸発してしまいます。点火後、鍋底からはみ出さない程度の中火～強火に調整してください。IHクッキングヒーターをご使用の場合は、弱火(300W～500W程度)で1分程予熱した後、鍋が温まったら強火(1000W～1500W程度)にしてください。
	火力が強すぎませんか？	火力を少し弱めにし、鍋底からはみ出さない程度の中火～強火に調整してください。おもり揺れ始めたら、おもりが少し揺れる程度に下僚句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ください。
	どこから蒸気が漏れていませんか？	P18の“蒸気が漏れる/水滴が落ちる”をご確認ください。
鍋の内部が焦げてしまった	鍋の中の水分が極端に少なくなると、鍋が焦げ付きます。	焦げた中身を取り出し、焦げが残った部分が浸かる程度の水と、クエン酸(大さじ1～2)を入れ、圧力鍋のフタをせずに10分程煮立て、冷めるまで放置してください。その後、割り箸等、木製の棒でこすって焦げを取りきれいに洗ってください。焦げが取れないようなら一度水を捨てクレンザー等を使用し、こすり取ってください。
鍋が茶色く変色した	火力が強すぎたり、水分が少なすぎたりすると、空焚き状態になってステンレスが焼け、鍋が変色します。	変色を元に戻すことはできませんが、外側の油汚れ等をきれいに洗ってから、火にかけると多少防ぐことができます。火力と水分の量を調整して使用してください。初めてののご使用、または数回のご使用で虹色の変色が現れることがありますが、そのままご使用を続けることで目立たなくなります。
鍋底が剥がれた、変色した	火力が強すぎたり、鍋底に大きな力が加わると、鍋底が変形したり、剥がれたりすることがあります。	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恐れがあり、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		使用をやめ【お客様相談室】までご相談ください。
部品をなくした		【お客様相談室】までご相談ください。
異音がる	「ピー」「ブー」という笛のような音がる	鍋が密閉される時と、減圧される時に、一時的に「ピー」「ブー」という、笛のような音が出る場合があります。異常ではありませんので、そのままお使いください。音が鳴りやまない場合は、フロートの洗浄、オーリングの劣化、亀裂の確認、ノズルや各部のネジの追い締めを行ってください。これらはメンテナンスを行っても音が鳴りやまない場合は、使用をやめ【お客様相談室】までご相談ください。IHクッキングヒーターをご使用の場合、鍋底と共鳴し、音が鳴ることがあります。詳しくは、IHクッキングヒーターの取扱説明書をお読みください。

白米

吸水いらずで、そのまま炊ける！



玄米

ふっくら&もちりで、玄米も食べやすく



■材料（3～4人分）

米…2合（300g）
 <洗ってざるにあげ、水気を切る>
 水…330～360mL
 ※米の容量の0.9～1.0倍（米の容量と同量）

白米の水加減表			
白米	2合	3合	4合
水の量	330～360mL	490～540mL	650～720mL

■作り方

- ①圧力鍋に米と水を入れる。
- ②ふたをして強火にかけ、圧力がかかったら弱火にして2分炊いて火を止める。
- ③そのまま12分蒸らし、圧力が下がっているのを確認してから、ふたを開ける。

Point

- ・米は、よく洗うと粘りが少ない炊きあがりになります。
- ・やわらかめの炊きあがりになりたい場合は、1でそのまま15分おき、吸水させてから火にかけます。
- ・吸水時間をとると、少し粘りが出ます。3合以上炊く場合、蒸らし時間が12分以上になることがあります。その場合は、圧力が下がっていることを確認してから、ふたを開けてください。
- ・本製品の最大炊飯量は6合です。

※圧力鍋で炊いた精白米は、一般の炊飯器で炊いたものに比べ、やや灰色や黄色がかって見えますが、高圧で食物の中のでんぷん質がアルファ化するために色が変わって見える現象で、異常ではありません。でんぷん質がアルファ化することで、お餅や玄米は、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。

■材料（3～4人分）

玄米…2合（300g）
 <洗ってざるにあげる>
 水…470mL ※玄米容量の1.3倍くらい

玄米の水加減表			
玄米	2合	3合	4合
水の量	470mL	700mL	940mL

■作り方

- ①圧力鍋に玄米と水を入れてふたをし、そのまま30分～1時間おいて吸水させる。
- ②強火にかけ、圧力がかかったら弱火で6分炊いて、火を止める。
- ③そのまま20分蒸らし、圧力が下がっているのを確認してからふたを開ける。

Point

- ・かたく炊き上がる場合は、1の吸水時間を2時間以上にしてください。
吸水時間を冬場は長めに、夏場は短めに調整するのも、上手に炊くコツです。
- ・3合以上炊く場合、3の蒸らし時間が20分以上になることがあります。その場合は、圧力が下がってからふたを開けてください。

ビーフカレー

角切り肉もやわらか&ジューシー、クイック料理の威力を実感



■材料（4人分）

油…適量
玉ねぎ…1個（200g）＜1cm角＞
牛肉…300g＜2cm角＞
塩・こしょう…各適量＜肉の下味＞
じゃがいも…大きめ4個＜1個を半分に切る＞
にんじん…1/2本（100g）＜2cm幅の半月切り＞
水…500mL
カレールー…4皿分

■作り方

- ①圧力鍋に油を熱し、焦げつかないように玉ねぎを2～3分炒め、塩・こしょうした牛肉を加えてさらに炒める。
肉の表面の色が変わったら、じゃがいもとにんじんを加えて油がなじむまで炒めてから水を入れ、一度火を止める。
- ②ふたをして強火にかけ、圧力がかかったら弱火で10秒煮て、火を止める。
- ③圧力が下がったらふたを開け、あくが出ていたらすくい取ってからルーを入れ、中～強火で溶けるまで煮る。

豚の角煮

肉のうまみを引き出したとろ～り食感



■材料（4～6人分）

豚バラ肉（かたまり）…600g＜4cm角＞
長ねぎ…1本＜4cm＞
しょうが…薄切り3枚

A | 酒…100mL
砂糖…50g
みりん…50mL
しょうゆ…70mL

ゆで卵…4個＜殻をむく＞

■作り方

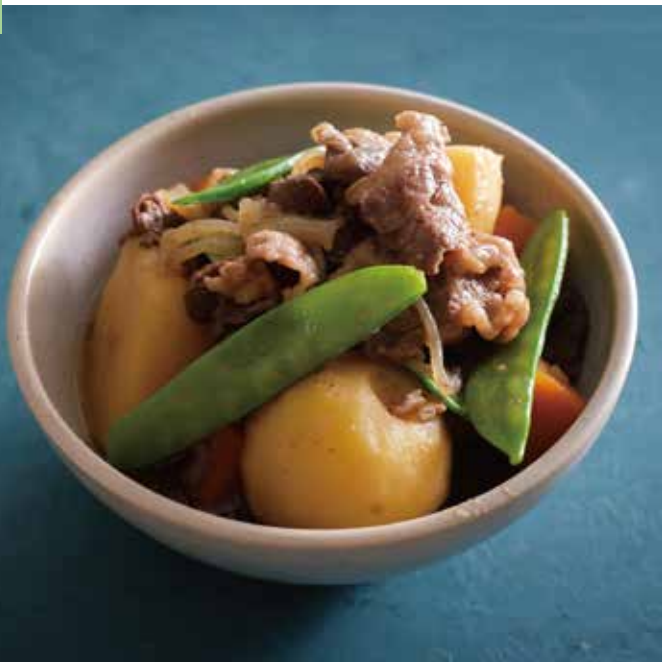
- ①圧力鍋に豚バラ肉、長ねぎ、しょうがを入れてから、材料がかぶるくらいの水（分量外）を入れ、ふたをして強火にかける。
- ②圧力がかかったら弱火で4分煮て、火を止める。
- ③圧力が下がったらふたを開け、ざるにあげて肉だけ鍋に戻す。
- ④Aとゆで卵を入れ、材料がかぶるくらいの水（分量外）を入れる。
- ⑤再度ふたをして強火にかけ、圧力がかかったら弱火で4分煮て、火を止める。
- ⑥圧力が下がったらふたを開け、強火で煮汁が半分くらいになるまで、ときどき混ぜながら煮詰める。

Point

調理前に、肉を2～3回茹でこぼす（茹でて、茹で汁を捨てる）と、脂分がカットできます。肉の脂が苦手、コレステロールが気になる人におすすめです。

肉じゃが

和食煮込みの王道を超高压なら10秒で！



水煮大豆

健康対策に欠かせない、大豆を作り置き定番に



■材料（4人分）

油…大さじ2
 牛薄切り肉…300g＜一口大＞
 じゃがいも…4～5個（500g）＜1個を半分に＞
 にんじん…2/3本（150g）＜2cm角＞
 糸こんにゃく…200g
 ＜食べやすい長さに切り、下茹で＞
 玉ねぎ…1個（200g）＜8等分くし型＞

A だし汁…250mL
 砂糖・しょうゆ…各大さじ4
 みりん…大さじ3

さやえんどう…12枚＜筋を取り、塩茹で＞

■作り方

- ①圧力鍋に油を熱し、牛肉を炒め、油がなじんだら、さやえんどう以外の具材を炒める。
- ②じゃがいもの表面の色が変わったら、Aを入れて火を止める。
- ③ふたをして強火にかけ、圧力がかけたら弱火で10秒煮て、火を止める。
- ④圧力が下がったらふたを開け、好みの味になるまで煮詰めて、さやえんどうを加えてさっと混ぜる。

■材料（作りやすい量）

大豆（乾燥）…100g
 水…800mL

■作り方

- ①圧力鍋に大豆と水を入れて蒸しすで落とし蓋をし、ふたをして強火にかける。
- ②圧力がかけたら弱火で3分煮て、火を止める。
- ③圧力が下がったらふたを開け、蒸しすを取る。
- ④再度ふたをし、おもりを外して1時間おく。

Point

サラダにトッピングしたり、ドレッシングであえてマリネ風にしたり、煮込み料理やスープなど、幅広く使えます。

いわしの梅干煮

圧力鍋だから皮がきれいに仕上がる！



さんまとごぼうのしょうが煮

骨まで食せるカルシウム満点食



■材料（4～6人分）

真いわし…20cmくらいのも6尾
くろこ、頭、腹を取って半分に切る＞
梅干し…5～6個（50g）＜種を取り除く＞
砂糖…大さじ3
みりん…大さじ2
しょうゆ…大さじ2
酒…大さじ2

■作り方

- ①圧力鍋の底に、4カ所穴を開けたアルミホイルを全体的に広げる。
- ②アルミホイルの上にすべての材料を入れ、いわしがかぶるくらいの水（分量外）を入れてふたをする。
- ③強火にかけ、圧力がかったら弱火で15分煮て、火を止める。
- ④圧力が下がったらふたを開け、中火にかけて、煮汁が半分になるまで煮詰める。

Point

④で煮詰めるときは、煮汁をすくっていわしの皮にかけながら煮詰めると照りよく仕上がります。

■材料（4人分）

さんま…3尾くろこ、頭、腹を取って4等分に切る＞
ごぼう…1/2本＜4cm＞
しょうが…4片＜短冊切り＞
水…300mL
砂糖…大さじ3
みりん…大さじ3
しょうゆ…大さじ2
酒…大さじ1

■作り方

- ①圧力鍋にすべての材料を入れてふたをし、強火にかける。
- ②圧力がかったら弱火で10分煮て、火を止める。
- ③圧力が下がったらふたを開け、中火～強火にかけ、煮汁が半分くらいになるまで煮詰める。

Point

器によそうときは、煮汁もかけるといいでしょう。

お客様相談室

※＜トラブルと対策＞をご覧になられても問題が解消しない時や、製品についてのご質問は
下記の【お客様相談室】までご連絡ください。

お客様相談室: TEL (06) 6334-4349 FAX (06) 6334-4343

自動音声流れます。「2」を押してください。

受付時間／午前 9:00～正午 12:00 (土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)
午後 1:00～午後 5:00

修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・送料などで構成されています。

- **技術料**……診断・故障箇所の修理及び洗浄・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の費用です
- **送料**……お客様と弊社との間で発生した運送費用です。

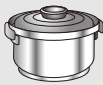
部品価格表

部品番号	部 品 名
760012	圧力調整装置(超高圧おもり140kPa)
740298	スチームカバー
740489	ノズルフィルター
603043	パッキン
740946	本体取っ手
740007	掃除ピン
719157	取扱説明書
762016	オーリング

※交換用部品は必ず弊社の純正部品をご使用ください。

お問い合わせの際は必ず、部品番号と商品名(魔法のクイック料理8.0L)もしくは、
NQDA80と製造年月(本体取っ手下部の印字)をお買い上げの販売店、または弊社【お客様相談室】までお申し付けください。

別売り部品

600585	601117	603159	603623	700063	602114	602121	700032
							
5.5L用ガラス蓋 直径22cm	蔵炊(くらだき) 1～2合のお米・玄米 を炊く内がまです	ステンレス クリーナープロ	デジタルタイマー (DTC-W)	なかよし家族の 圧力鍋レシピ100 (超高圧・高圧用)	作りたくなる 圧力鍋レシピ80 (超高圧・高圧用)	浜田ママの 魔法のクイック料理 (超高圧専用レシピ)	簡単おいしい 500円レシピ

※部品、別売り部品に関するお問い合わせは、ワンダーシェフ【お客様相談室】までご連絡いただくか
下記オンラインストアでお買い求めいただけます。

オンラインストア

https://www.wonderchef.jp/support/parts/parts.php?mode=amount&product_id=155



オンラインストア 部品注文もこちらから

スマホなどのカメラでコードを読み取って頂くと「魔法のクイック料理」の
ホームページをご覧いただけます。

※コードが読み取れない場合は、URL を直接入力してください。

インターネットホームページ

ワンダーシェフ

検索

https://www.wonderchef.jp/

インターネットホームページでは、様々な情報を写真入りでご紹介しています。
また、製品や部品、別売り品もご購入頂くことができます。



スマホなどのカメラで読み取って頂くと
「ワンダーシェフのホームページ」を
ご覧頂けます。

※コードが読み取れない場合は、
「ワンダーシェフ」で 検索か、
URL を直接入力してください。



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
- ・ユーザー登録
- ・製品・部品・別売品のご注文
- ・各種 SNS のご案内

圧力鍋レシピ集

250 種類以上のレシピを掲載しています

和食

洋食

中華

他国籍

お菓子/デザート

下ごしらえ/ソース

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

ユーザー登録専用のウェブサイトでは、ユーザー様同士がコミュニケーション
を持てる「掲示板」をご用意致しております。



ユーザー登録ページはこちらから

右のコードをスマートフォン等で読み取って頂きますと「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」をご覧頂けます。

※コードが読み取れない場合は、URL を直接入力して下さい。

※メルマガレシピは主に圧力鍋のレシピになりますが、本製品のレシピが追加されたお知らせも配信されます。



Wonderchef

ワンダーシェフ 魔法のクイック料理

家庭用 両手圧力鍋 8.0L NQDA80

保証書

wonderchef圧力鍋をお買い上げ頂きまして、誠にありがとうございました。
私達は最高の品質の圧力鍋を提供することに努めております。
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。

●商品名(型式) ワンダーシェフ 魔法のクイック料理
両手圧力鍋 8.0L (NQDA80)

●保証期間 お買い上げ後 1年間

※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

●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19-10

TEL.06(6334)4349





魔法のクイック料理 保証内容

家庭用 両手圧力鍋 8.0ℓ NQDA80

保証内容

○取扱説明書等に記載された通り、正常な使用において発生した不具合につきましては
お買い上げ後、1年間は無償で修理いたします。ただし、次に掲げる内容等により、
商品に不具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)・付属品は保障の対象外とします。
 - ②移動、取り扱い不注意により、落下、打ち付け等によつての損傷、故障。
 - ③取り扱い注意事項を守らなかった為に起因する損傷、故障。
 - ④お客様の勝手な修理、改造による損傷、故障。
 - ⑤天災や火災などによる損傷、故障。
 - ⑥その他、異常と思われる使用方法などによって起こる損傷、故障。
- ◎この保証は日本国内でのみ有効です。

This warranty is valid only in Japan

保証内容

○必ず商品をお買い上げ販売店から、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。

◎ご不明な点がございましたら、P24の弊社【お客様相談室】までご相談ください。

パッキン(603043)の交換日を記録しておきましょう。

圧力鍋購入日		
年	月	日

※パッキンはお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してください。

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



魔法のクイック料理

家庭用両手圧力鍋

8.0L

(NQDA80)

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

ホームページ: <https://www.wonderchef.jp/>

Eメール: web@wonderchef.jp

電話 06(6334)4349

FAX 06(6334)4343

受付時間／午前 9:00～正午 12:00

午後 1:00～午後 5:00

(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)

アフターフォローは日本国内に限ります。



この取扱説明書は2024年11月現在のもので、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。