

- レンジでお米・ご飯から、簡単におかゆが作れます。
- 野菜・魚・肉などのスチーム調理ができます。

離乳食シリコーンスチーマー 取扱説明書

このたびは、リッчエル製品をお買い上げいただきありがとうございます。ご使用の前に必ずこの取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。また、本書はいつでも見られる場所に大切に保管してください。本書を他のお客様にお譲りになるときは必ず本書も併せてお渡しください。

部品名	原料樹脂	耐熱 温度	耐冷 温度	容量	消毒方法		食器洗い 乾燥機
					煮沸	薬液	
本体	シリコーンゴム	200°C	-20°C	780mL	○	○	○
フタ				—	○	○	○
クッキング プレート	ポリプロピレン	140°C	-20°C	—	○	○	○
スプーン				10mL	○	○	○

・機種によっては水流などで本品が飛んで、うまく洗浄できない場合もあります。

この商品の品質で、お気づきの点がございましたらお手数ですが下記までご連絡ください。

離乳食レシピは、
こちらのQRコード
から検索できます。



●電子レンジは、1次加熱を出力600Wもしくは500W、2次加熱を200W以下もしくは解凍に切り替えるタイプを使用してください。

はじめに

- この「離乳食シリコーンスチーマー」は電子レンジ専用です。
- お米からおかゆ（10倍・7倍・5倍がゆ・軟飯）とご飯、ご飯からおかゆ（10倍・7倍・5倍がゆ・軟飯）が作れます。また野菜・魚・肉などを蒸しておかずを作ることができます。

▲注意

- 調理後、本品は高温になっているため、蒸気などでヤケドしないように注意してください。

各部の名称



フタの開閉の仕方

（フタの閉め方）

●本品は折りたたみ式です。フタを閉める際は本体が折りたたまれないよう両手で本体側面を支えながら、両手の親指でフタを閉めてください。また、フタはパチッと音が鳴るまでしっかりと閉めてください。



▲注意

支えなしで片手でフタを閉めると本体が折りたたまれ、中の食材がこぼれることがあります。

目盛りの見方

●本体内側にある長さ約2cmの3本の線が目盛りです。目盛りはお米の量に対応した水量を表示しています。



（フタの開け方）

●本体の持ち手を持ちながら、もう一方の手でフタを開けてください。



▲注意

加熱調理後は高温になっているため、ヤケドに注意して持ち手を持って開けてください。他の箇所を持たれるとうまく開けられません。

使用上の注意

○記号の説明

この取扱説明書は、製品を安全に使用していただくために特に守っていただきたいことについて次のマークで表示しています。各マークの意味を十分理解されたうえで使用していただきますようお願いいたします。

▲注意 …取扱いを誤った場合、軽度の傷害を負ったり、物的損害につながるおそれのあるもの。

○重 要 …取扱いを誤った場合、製品の故障・損傷・早期寿命などを招くおそれのあるもの。

●用途以外での使用は避けてください。

●ご使用前に必ず中性洗剤で洗浄してください。

●火のそばや食器乾燥機・食器洗い乾燥機・消毒保管庫の熱風吹出口付近には本品を置かないでください。

●本品はやわらかいシリコーンゴム製で、折りたたみ式です。食材などを入れた状態での取扱いには、注意してください。不意に折りたたまれ食材がこぼれるおそれがあります。

●鋭利な刃物や金属部品の先端などに触れますと、本体にキズがつき破損するおそれがありますので注意してください。

●加熱調理後、シリコーンゴム特有の臭いが強く感じられることがあります。材質本来の臭いと衛生上は心配ありません。なお、レモン水や牛乳などを入れて500Wで2分間加熱したり、台所用洗剤で何度も繰り返し洗浄すると臭いがやわらぎます。

〈電子レンジ使用時の注意〉

▲注意

●オーブン・グリル・トースター機能での使用はできません。電子レンジの種類によっては自動的にオーブンなどに切り替わるものがあります。

●水分の少ない食品・食品の量が少ない場合は加熱時間を短くしてください。食品が焦げたり本体が溶けるおそれがあります。

●ニンジン・トマト・カボチャなどカラトンを含んだものを加熱すると色素が付着するおそれがあります。（衛生上は心配ありません。）

●電子レンジでの空だきはしないでください。本品が変形したり、溶けたりするおそれがあります。

●加熱しすぎないでください。食品が突然沸騰して飛び散る（突沸現象）ことがあります。ヤケドの原因になります。

●電子レンジによっては長時間、または連続して調理した場合、ターンテーブルが高温になるおそれがあります。高温状態のまま調理すると本品が溶けたり、焦げるおそれがあります。

●本品にひび割れ・亀裂・欠けなどが生じたり著しく変形した場合はすぐに使用を中止してください。

〈洗浄時の注意〉

○重 要

●洗う際は、やわらかいスポンジと台所用洗剤を使用してください。

●たわし、または、みがき粉で磨かないでください。キズがつくおそれがあります。

●過度の煮沸は本品を早く傷めますので避けてください。煮沸する際は、大きめの鍋に水をたくさん入れて3~5分煮沸してください。小さい鍋だと、鍋の内側に本品が密着して変形するおそれがあります。

●漂白する際は、各漂白剤の使用方法にしたがってください。

●過度の漂白は本品を早く傷めますので、漂白時間は30~40分を限度としてください。

おかゆの作り方 (お米から作る場合)

- 本体にスプーン(付属)で量ったお米を入れ、洗米する。
 - スプーン(付属)を使用し、すりきりで計量する。
- お米の量に合わせて目盛り線分の水を入れ、30分以上水に浸す。
- クッキングプレートとフタをはめ、電子レンジで1次加熱する。
- 続けて、電子レンジで2次加熱する。
- ④後、電子レンジ庫内で12分間ほど蒸らし、スプーン(付属)ですりつぶす。

例 10倍がゆを約160g作る場合

材料

- お米 約18g (付属のスプーンすり切り2杯分)
- 水 (本体の目盛り線 上まで)

※解凍は電子レンジの解凍ボタンのことです。

①お米すり切り2杯 → ②目盛り線の上まで → ③電子レンジ 600Wで5分 (500Wの場合は6分) → ④電子レンジ 200Wまたは150Wもしくは解凍で12分 → ⑤12分蒸らし、スプーンですりつぶす

※できあがり目安量や本体に入れるお米の量、水の量は以下の表を参考にしてください。

※お米の品種、電子レンジにより炊きあがりの食感が変わりますので、お好みに合わせて水の分量と加熱時間を調整してください。

※すりつぶしにくい場合は、水を別の容器に移して取りおき、ご飯をすりつぶしたあと、少しづつ戻してください。

おかゆの種類	10倍がゆ		7倍がゆ		5倍がゆ		軟飯		ご飯
本体に入れるお米の量 ※スプーンすり切り1杯(約9g)	すり切り1杯 (約9g)	すり切り2杯 (約18g)	すり切り1.5杯 (約13.5g)	すり切り3杯 (約27g)	すり切り2杯 (約18g)	すり切り4杯 (約36g)	すり切り2.5杯 (約22.5g)	すり切り5杯 (約45g)	0.5合 (約75g)
本体に入れる水の量 (目盛り線の位置)	中	上	中	上	中	上	中	上	上
電子レンジ 加熱時間	1次加熱 2次加熱	600Wで5分 (500Wの場合は6分) 200Wまたは150W、もしくは解凍で12分							
できあがり目安量	約80g	約160g	約80g	約160g	約80g	約160g	約80g	約160g	約190g

（おかゆ調理時の注意）

- ▲注意
- 各々の表示量以上のお米・ご飯を入れて作らないでください。ふきこぼれておかゆができるおそれがあります。
 - ふきこぼれるおそれがありますので、クッキングプレート・フタをしっかりはめて、本体の下に平皿を敷いて使用してください。
 - 調理後は高温になっているため、クッキングプレートの穴やクッキングプレートをはずした際に出てくる蒸気でヤケドしないよう注意してください。

おかゆの作り方 (ご飯から作る場合)

- 本体にスプーン(付属)で量ったご飯を入れる。
 - スプーン(付属)を使用し、山盛りで計量する。
- ご飯の量に合わせて目盛り線分の水を入れ、ご飯がバラバラになるまでよくほぐす。
- ▲注意 お湯を入れないでください。
- クッキングプレートとフタをはめ、電子レンジで1次加熱する。
- 続けて、電子レンジで2次加熱する。
- ④後、電子レンジ庫内で12分間ほど蒸らし、スプーン(付属)ですりつぶす。

例 10倍がゆを約100g作る場合

材料

- ご飯 約22g (付属のスプーン山盛り2杯分)
- 水 (本体の目盛り線 中まで)

※解凍は電子レンジの解凍ボタンのことです。

①ご飯山盛り2杯 → ②目盛り線の中まで → ③電子レンジ 600Wで4分 (500Wの場合は5分) → ④電子レンジ 200Wまたは解凍で6分 (150Wの場合は7分) → ⑤12分蒸らし、スプーンですりつぶす

肉・野菜などの調理の仕方

- 本体に作りたい量の食材を入れる。
 - 大さじ1杯分の水を本体に入れる。
 - フタをはめ、電子レンジで加熱する。
- ※食材の種類、分量、加熱時間は以下の表を参考にしてください。

例 野菜などを下ごしらえする場合

- 材料
- にんじん 約20g (1/8本)
 - 水 (大さじ1杯)



（2段同時に調理する場合）

加熱時間が同じ食材は、右図のように本体内とクッキングプレートの上で2種類同時に調理できます。

※食材の量に合わせて加熱時間を調整してください。

※加熱時間が異なるため、おかゆと肉・野菜を2段同時に調理することはできません。

（肉・野菜などの調理時の注意）

▲注意

- フタは必ずはめてください。
- 調理後は高温になっているため、クッキングプレートの穴やクッキングプレートをはずした際に出てくる蒸気でヤケドしないよう注意してください。
- 調理後は高温になっているため、ヤケドに注意して持ち手を持って取り出してください。また残った水を捨てる際、ヤケドに注意してください。

※加熱時間はあくまで目安です。素材などにより多少前後します。

食材の種類	食材の分量	加熱時間	
		600W	500W
かぼちゃ	3cm厚さ1切れ	約30g	約2分30秒
じゃがいも	1/4個	約40g	約2分
にんじん	1/8本	約20g	約1分30秒
ブロッコリー	1/8カット	約40g	約2分
ほうれん草	葉先4枚	約20g	約1分
鶏ささみ	1/3本	約40g	約40秒
刺し身（白身魚）	1切れ	約60g	約1分

（ご使用後の収納について）

- 本体を上から押しつぶすと、コンパクトにたたんで収納できます。

