

離乳食らくらく時短調理セット 取扱説明書

このたびは、リッチェ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。本品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 | 材質 | 耐熱温度 | 耐冷温度 | 電子レンジ | | 消毒方法 | | 食器洗い乾燥機 | |
|--------------------|---------------------------------------|------|------|-------|----|------|----|---------|----|
| | | | | 加熱 | 乾燥 | 煮沸 | 薬液 | 電圧 | 電圧 |
| 本体・フタ | ポリプロピレン | 140℃ | -20℃ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| さいの目プレート(5mm/10mm) | ABS樹脂 | 100℃ | — | — | ○ | ○ | × | ○ | ○ |
| 押し器用くす取り | ポリプロピレン | 120℃ | — | — | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 押し器 | ABS樹脂 | 100℃ | — | — | ○ | ○ | × | ○ | ○ |
| すり鉢 | ポリプロピレン | 120℃ | — | — | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| すり棒 | 天然木 | — | — | — | ○ | × | × | × | × |
| こし器 | (枠)ポリプロピレン (こし網)ステンレス | 120℃ | — | — | × | × | × | ○ | ○ |
| 育児スプーン | ポリプロピレン | 120℃ | — | — | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ブレンダー | (フタ・つまみ・軸受け・かくはん部)ポリプロピレン (軸)ステンレス | 120℃ | — | — | × | × | × | ○ | ○ |
| パッキン | シリコーンゴム | 140℃ | — | — | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 滑り止め | シリコーンゴム | 140℃ | -20℃ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

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。

本体容量470mL 最大目盛容量300mL

株式会社 リッチェル

富山市水橋桜木136 〒939-0592
お客様相談室/TEL(076)478-2957
受付時間:9:00~17:00(土日、祝日を除く)
www.richell.co.jp

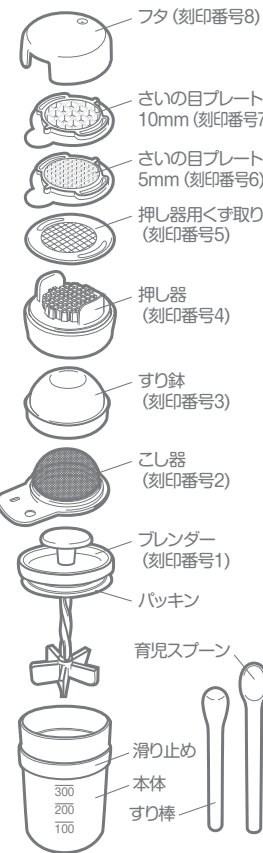
Designed by Richell Corp., JAPAN

MADE IN CHINA 1802

使用する前に

- 「離乳食らくらく時短調理セット」は離乳食用調理器です。
- お子様の発育に合わせた食材の調理(裏ごし、かくはん、角切り、すりつぶし)ができます。
- ▲注意
- 加熱後、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。
- 定格高周波出力が600W以下に切り替えできないタイプの電子レンジでは使用できません。

部品名称



月齢の目安

| 5か月頃～ (離乳食初期) | 7か月頃～ (離乳食中期) | 9か月頃～ (離乳食後期) | 12か月頃～ (離乳食完了期) |
|------------------|------------------|------------------|--------------------|
| こし器 | こし器 | こし器 | こし器 |
| ブレンダー | ブレンダー | ブレンダー | ブレンダー |
| さいの目プレート5mm | さいの目プレート5mm | さいの目プレート5mm | さいの目プレート5mm |
| さいの目プレート10mm | さいの目プレート10mm | さいの目プレート10mm | さいの目プレート10mm |
| 押し器用くす取り | 押し器用くす取り | 押し器用くす取り | 押し器用くす取り |
| 押し器 | 押し器 | 押し器 | 押し器 |
| すり鉢 | すり鉢 | すり鉢 | すり鉢 |

収納方法

左図の順に積み重ねるとコンパクトに収納できます。製品に1~8までの番号が刻印されています。収納の際は、下から1~8の順に積み重ねてください。(本体に番号の刻印はありません。)



使用上の注意

○記号の説明

この取扱説明書は、本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、本品の故障・損傷・早期寿命などを招くおそれのあるもの。

▲注意

- 用途以外での使用は避けてください。
- お子様は思わぬ動作をしますので、必ず保護者の目の届くところで使用してください。
- お子様の手の届かないところに保管してください。
- 使用前に必ず洗浄してください。
- 火のそばに置かないでください。
- 食器乾燥機・食器洗い乾燥機は家庭用のものを使用してください。なお、熱風吹出口付近は、高温になりやすいので置かないでください。
- 熱い食品にフタをするときは必ず冷ましてください。
- 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。
- 使用になった後は、早めに洗浄してください。食品によっては、本品に色がつくおそれがあります。ただし、色がついた場合でも衛生上は心配ありません。

< 洗浄・消毒時の注意 >

▲注意

- 消毒方法および食器洗い乾燥機への対応は対応表を参照してください。
- 過度の煮沸は本品を早くいためますので避けてください。なお、煮沸するときは、大きめの鍋にお湯をたっぷり入れて、3~5分煮沸してください。
- 過度の漂白は本品を早くいためますので避けてください。なお、漂白するときは、台所用漂白剤を漂白剤指定の濃度に薄めて使用し、漂白時間は30~40分を限度としてください。
- 電子レンジによる消毒をするときは、各消毒専用容器の取扱方法にしたがってください。
- 重要
- こし器、ブレンダー、すり棒には漂白剤を使用しないでください。
- 使用になった後は、早めに洗浄してください。特に、さいの目プレートや押し器は食材が目詰まりし、くすが取れなくなるおそれがあります。
- 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。
- みがき粉、クレンザー、たわしなどがたいたいものでこするとキズがつくおそれがあります。
- 漂白後は、水で洗い流してください。本品に臭いが残るおそれがあります。
- 煮沸消毒した後、冷めるまでの間、プラスチック特有の臭いが強く感じられることがあります。材質本来の臭いで衛生上は心配ありません。
- 薬液消毒の際は、ベビー専用消毒液を使用し、各消毒液の使用方法にしたがってください。

< 電子レンジ加熱時の注意 >

▲注意

- 必ず600W以下の電子レンジで調理してください。
- 対応表や使用上の注意、電子レンジの取扱説明書にしたがって使用してください。
- 電子レンジでの空だきや乾燥をすると、本品が溶けたり変形したりするおそれがありますので避けてください。
- 水分の少ない食品や糖分・油分の多い食品などの加熱は、食品の温度が非常に高くなり、食品が焦げたり本品が溶けたりするおそれがありますので、加熱時間を短くして様子をみながら加熱してください。(サツマイモ、カボチャ、パン、ホットケーキ、ハンバーグ、ムニエルなど)
- オープン、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、自動的にオープンなどに切り替わるものがありますので注意してください。
- 加熱時間が長すぎると内容物が噴き出したり製品が溶けるおそれがあります。加熱時間を短くして様子をみながら加熱してください。
- ニンジン、トマト、カボチャなどカロチンを含んだ食品を加熱すると、色素が付着するおそれがあります。ただし、色がついた場合でも衛生上は心配ありません。
- 加熱した後は、本品が熱くなるおそれがありますので、ヤケドに注意してください。
- 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、本品が溶けたり食品が焦げたりするおそれがあります。

< シリコーンゴム製パーツの注意 >

●重要

- シリコーンゴムは古くなるとう弾力性がなくなり、破れやすくなります。
- 本品を使用する前に、パーツに破れや異常がないことを確認してください。
- 破損や異常のあったパーツの使用は中止し、早めに新しいパーツとお取り替えください。食品が漏れるおそれがあります。

使用方法

(ご使用になる前に必ず下準備を行ってください。)

< 下準備の目安表 >

1食分(5カ月頃~)の目安

| 食材の種類 | 食材の分量 | 水の分量 | 加熱時間 | | |
|--------|------------|------|-------|--------|--------|
| | | | 600W | 500W | |
| かぼちゃ | 2cm厚さ1切れ | 約20g | 約20mL | 約1分 | 約2分 |
| じゃがいも | 1/8個 | 約20g | 約20mL | 約1分30秒 | 約2分 |
| にんじん | 1/8本 | 約20g | 約20mL | 約1分30秒 | 約2分30秒 |
| ブロッコリー | 2房 | 約20g | 約20mL | 約1分 | 約2分 |
| だいこん | 0.5cm厚さ輪切り | 約20g | 約20mL | 約1分30秒 | 約2分30秒 |
| かぶ | 1/8個 | 約20g | 約20mL | 約1分 | 約1分30秒 |
| ほうれん草 | 葉先4枚 | 約20g | 約20mL | 約1分 | 約1分30秒 |

作り置き時の目安

| 食材の種類 | 食材の分量 | 水の分量 | 加熱時間 | | |
|--------|-----------|-------|-------|--------|--------|
| | | | 600W | 500W | |
| かぼちゃ | 本体容器の半分まで | 約100g | 約20mL | 約3分 | 約5分 |
| じゃがいも | | 約100g | 約20mL | 約3分30秒 | 約5分 |
| にんじん | | 約100g | 約20mL | 約3分30秒 | 約5分 |
| ブロッコリー | | 約50g | 約20mL | 約2分 | 約2分30秒 |
| だいこん | | 約100g | 約20mL | 約4分 | 約5分 |
| かぶ | | 約100g | 約20mL | 約2分 | 約2分30秒 |
| ほうれん草 | | 約50g | 約20mL | 約2分 | 約2分30秒 |

※加熱時間はあくまで目安です。
食材や水の分量などで多少前後します。

離乳食レシピは、以下のQRコードから検索できます。



別売りパーツについて

別売りパーツの購入は、弊社ウェブサイト内「部品の購入」でご確認ください。

< 下準備 >

使用する部品
本体 フタ

1. 調理する食材の皮をむき、1cm厚にカットします。
※イラストはニンジンを2コ(約20g)使用しています。

2. 本体に水(約20mL)と食材を入れてフタをします。

3. 電子レンジ600Wで1分30秒程度加熱します。
必ず600W以下の電子レンジで調理してください。

600W
約1分30秒

※加熱時間は目安です。食材などで多少前後します。

注意
●加熱後は、本体が熱くなります。蒸気などでヤケドしないように滑り止めを持ち、レンジから取り出してください。
●定格高周波出力が600W以下に切り替えできないタイプの電子レンジでは使用できません。



4. こし器を受けにしてゆで汁を切ります。<かかはん>する場合は、ゆで汁を捨てずに取り置きます。



1.< 裏ごし >

月齢目安:5カ月頃~
対象: ごっくん期
段階: 離乳食初期
食材の状態: とろとろ

使用する部品
本体 こし器 すり棒

1. 本体にこし器をセットし、下準備した食材を入れます。

2. 付属のすり棒で食材を押しつぶして裏ごしします。

< 取り出し >

下準備し、裏ごし、かかはん、カットなどを終えた食材は付属の育児スプーンで食べさせることもできます。

< すりつぶし >

下準備し、かかはん、カットなどを終えた食材をすり鉢に入れて付属のすり棒ですりつぶします。すり鉢は、そのまま食器として使えます。

使用する部品
すり鉢 すり棒

2.< かかはん >

月齢目安:7カ月頃~
対象: もくもく期
段階: 離乳食中期
食材の状態: つぶつぶ

かかはん回数: 約45回
※かかはん回数は食材の状態を見ながら調節してください。

使用する部品
本体 プレンダー

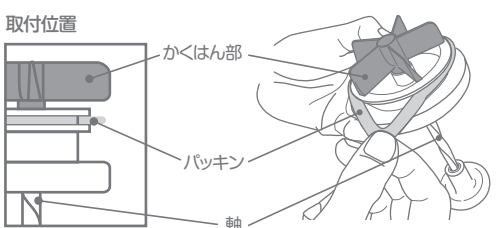
注意
硬い食材や下準備していない食材は、かかはんしないでください。プレnderが破損するおそれがあります。

1. 下準備した食材を本体に入れます。
※下準備時に取り置きしていた、ゆで汁(約10mL)を入れます。
※ゆで汁の量は食材の状態を見ながら調節してください。

2. プレンダーを本体にセットし、つまみ部を上下に動かし、食材をかかはんします。

パッキンの取扱いについて

パッキンの取付け、取外しは図のように行ってください。パッキンは正しく取り付けてください。漏れるおそれがあります。



3.< カット >

◆さいの目プレート5mm
月齢目安:9カ月頃~
対象: かみかみ期
段階: 離乳食後期
食材の状態: ころころ(小)

◆さいの目プレート10mm
月齢目安:12カ月頃~
対象: ばくばく期
段階: 離乳食完了期
食材の状態: ころころ(大)

使用する部品
本体 さいの目プレート5mm さいの目プレート10mm 押し器用くす取り 押し器

1. 本体にさいの目プレートをセットします。その上下準備した食材を置きます。

2. 押し器に押し器用くす取りをセットします。

3. ①押し器と押し器用くす取りを裏返します。
②1.でセットしたさいの目プレートのガイド穴に押し器のガイド部をはめ込みます。
③押し器を押し込むとさいの目の食材ができます。