

# Combi

## コンビ こむすび鍋

取扱説明書

904718

ご使用前に必ずこの取扱説明書をよく読みの上、正しくお使いください。  
 ■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。  
 ■本製品を他のお客様にお譲りになるときは、必ず本書もあわせてお渡してください。

### ご使用前に

- この製品は一般家庭でお子さまの離乳食を作ることを目的とした調理器です。
- はじめてのご使用の際は、製品を必ず洗浄してからご使用ください。

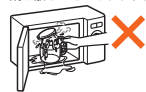
### 安全にお使いいただくために

ここに示した注意事項は、取り扱いを誤るとお子さまおよび使用者への危害が発生したり、物的損害の発生が予想される事項を危害・損害の大きさ、切迫度により「警告」、「注意」の2つに区分して示してあります。安全のため必ずお守りください。

表示	表示の内容
	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示します。
	誤った取り扱いをすると、人が傷を負ったり、物的損害が想定される内容を示します。

### 警告

- 電子レンジで加熱した場合、突沸現象(\*)により、内容物が飛び散ることがあります。
    - ・加熱しすぎないでください。
    - ・庫内からは1分程度たってから取り出してください。
    - ・顔を絶対に近づけないでください。
- \*突沸現象：過熱した液体などが振動を受けたりした途端、突然沸騰する現象



### 注意

- お湯を使用しますので、ヤケドには十分注意してください。
- お子さまの遊び道具として使用しないでください。
- お子さまの手の届かないところに保管してください。
- 火のそばに置かないでください。変形・破損・割れの原因となります。
- 落としたり、倒すなど衝撃を与えないでください。本体ガラスが割れて、ヤケドやケガをするおそれがあります。
- 本体ガラスをお使いになるたびに、本体ガラスに傷・ひび割れ・亀裂・欠け・変形が生じていないことを確認してください。特に本体ガラスの口元は、軽い衝撃でも割れたり欠けが生じることがあります。万一、生じている場合はすぐに使用を中止してください。本体ガラスが割れて、ヤケドやケガをするおそれがあります。
- 本体ガラスが熱くなっているときは水や冷蔵庫などで急激に冷やさないでください。破損するおそれがあります。
- この容器でごはん、おかゆの冷凍はおやめください。破損のおそれがあります。
- 直火・ホットプレートでの使用はできません。
- 本体ガラスの内側を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
- 冷凍はしないでください。(例: 味噌汁、コンソメスープ、だし汁、スープストック、牛乳、ジュースなど) また、冷蔵庫に入れる場合は、冷ましてから入れてください。

### 注意

- ビニール製のテーブルクロス、じゅうたん、たたみなど熱に弱いものの上では使用しないでください。
- 電子レンジ以外の加熱器具は使用しないでください。
- 本体ガラスが熱いうちにぬれた布でふれたり、ぬれた台の上に置くと、急激な温度変化により破損する場合があります。おやめください。
- フタを持って運ぶとガラスが抜け落ちる場合があります。おやめください。

### ●電子レンジ使用上の注意

### 注意

- 外側の水滴はふき取ってから電子レンジに入れてください。
- 温度設定モード、質量センサーモードは正しく調理できませんので、使用しないでください。
- 電子レンジ加熱ワット数は必ず600W以下、時間設定モードでご使用ください。
- ご使用の電子レンジにより加熱時間を加減してください。吹きこぼれる場合は加熱時間を1〜2分短くし、少し炊きか不十分な場合は吹きこぼれない程度に加熱を1〜2分長くしてください。
- 電子レンジ庫内が油や食品で汚れた状態で加熱しないでください。
- 製品に汚れや油分が残らないようにていねいに洗浄してから加熱してください。汚れや洗剤、油分の付着した部分が高温となり、変形の原因となります。
- 電子レンジ庫内高さ14cm以下のものは使用できません。
- 電子レンジの機種により、吹きこぼれ、ターンテーブルなどを汚すことがあります。その際は容器の下に平らなお皿などを敷き、ご使用いただくか、加熱ワット数を低くしてご使用ください。
- 本体ガラスの下に球面状のトレーなどを敷いて使用しないでください。容器底部とトレーの間に負圧が生じ、ガラスが割れることがあります。

### 注意

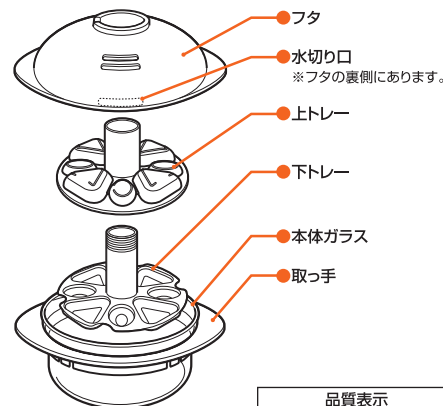
- プラスチックが変形したり、溶けたり、こげたりすることがあります。必ず次の注意事項をお守りください。
- 多機能レンジ（オープン機能・スチーム機能・トースター・グリル機能などがついた電子レンジ）で加熱する際は、必ず電子レンジ機能のみで加熱してください。電子レンジ以外のモード、または、自動モードで加熱すると、高温になりプラスチックが溶ける危険があります。
- 電子レンジ庫内温度が冷めていることを確認してからご使用ください。
- 空加熱はおやめください。
- ラップなどによる密封状態で加熱をしないでください。
- 油分・糖分の多い食品の加熱調理は食品温度が非常に高くなる場合がありますのでおやめください。
- 少量の食品や、水分の少ない物を加熱する場合は、自動調理機能を使用せず、時間を短めにセットして、様子を見ながら加熱調理してください。
- 材質表示の耐熱温度の範囲でご使用ください。
- ヤケドの原因となります。必ず次の注意事項をお守りください。
  - ・加熱後、容器全体が熱くなる場合があります。庫内より取り出すときはなるべくみなどを使って器全体や取っ手を持ってください。また、ビニール製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には置かないでください。台に置く際は必ずすべしきなどをご使用ください。
  - ・加熱後、レンジの扉を開けるときは、熱い蒸気が出てくる場合があります。取り扱いに十分ご注意ください。
- お使いいただいている電子レンジの取扱説明書に記載されている内容に従ってご使用ください。
- 付属の上下トレーを使用しない状態で加熱をしないでください。吹きこぼれ、レンジ庫内を汚すことがあります。

### 洗浄のしかた

### 注意

- 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに食器用中性洗剤を使用してください。
- 使用後はすぐに洗浄してください。カビや雑菌などが繁殖するおそれがあります。
- 研磨材入りスポンジ、アルミ蒸着スポンジ、スチールたわし、研磨材入りナイロンたわしなどは使用しないでください。製品の表面に傷がついたり印刷がはがれるおそれがあります。
- ガラスは、軽い衝撃でも割れたり、欠けたりするおそれがあります。洗浄時は特に注意してください。
- 本製品は、食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- 使用する前に、製品は必ず洗浄してください。また、使用後もすみやかに洗浄してください。
- 本製品は煮沸消毒しないでください。
- 薬液消毒および漂白剤の使用は薬剤の成分により、本体ガラスの印刷色が薄くなったりはがれることがありますのでおやめください。
- プラスチックの部品は素材の特性上、色素の濃いものや柑橘類、においの強い食品がついたままになりますと、色がついたり、においが残る場合があります。食品がついた際は早めに洗浄してください。
- 洗浄・消毒・除菌後でも淡く色が残る場合がありますが、衛生上は問題ありません。
- 付属の上下トレーはしばらく水につけてから洗うと汚れが取れやすいです。

### 各部のなまえ



### 品質表示

品名：耐熱ガラス製器具  
使用区分：電子レンジ用

### 材質表示

部品名	材質	耐熱温度
●フタ	ポリプロピレン	140℃
●上トレー	ポリプロピレン	140℃
●下トレー	ポリプロピレン	140℃
●取っ手	ポリプロピレン	140℃
部品名	材質	耐熱温度差
●本体ガラス	耐熱ガラス	120℃

## コンビ株式会社

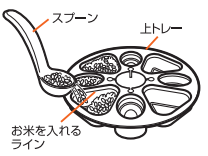
■ホームページ <http://www.combi.co.jp>  
 ■オンラインショップ <http://shop.combi.co.jp>  
 ■軽便・出張・製造工場直営サイト <http://www.combibaby.com>

製品に関するお問い合わせ、部品購入、修理などのご相談は、コンシューマーズプラザにて対応いたします。  
 コンシューマーズプラザ (Customer Service Center)  
 受付時間：10:00～17:00 (日祝日、年末年始を除く)  
 〒339-0025 埼玉県さいたま市岩槻区約上新田271  
 ■総合受付(各種ご相談)窓口 製品に関するお問い合わせ/修理のご要望/各種ご相談/その他  
 TEL.(048) 797-1000 FAX.(048) 798-6109  
 ■部品販売(相談)窓口 部品購入のお問い合わせとご注文  
 TEL.(048) 797-1001 FAX.(048) 798-6109  
 \*コンシューマーズプラザホームページ <http://www.combi.co.jp/cp/>

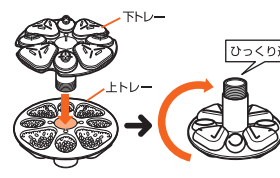
基本のレシピ (白米こむすびの作りかた) ...12~18 ヶ月 完了期

●お子さまは大人とは違い、温度には敏感です。人肌まで冷ましてから食べさせましょう。●600Wのレンジでの加熱時間となります。●加熱後、突沸には十分注意をしてください。

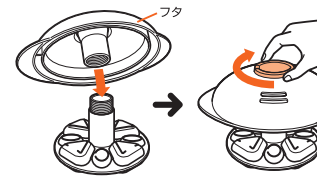
1 スプーンなどで上トレイの内側ラインまでお米を入れる。(90g)



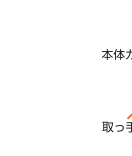
2 上トレイに下トレイの筒を差し込み、ひっくり返す。



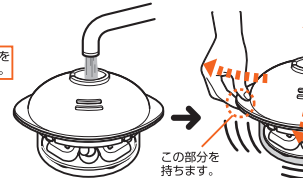
3 ひっくり返したトレイにフタをはめ込み、フタをまわしてしっかり締める。



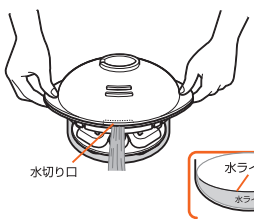
4 トレーを本体ガラスにセットする。



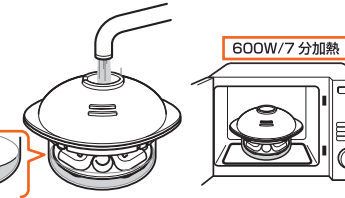
5 フタ中央の穴から水を注ぎ、前後左右によくまわしながらお米を洗う。



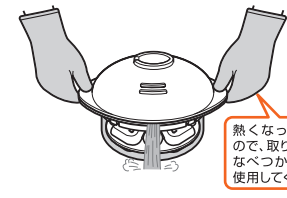
6 洗い終わった水是水切り口から捨てる。



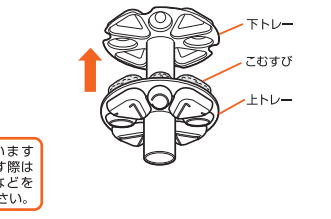
7 再び新しい水(340ml)を水ラインまで入れ、600Wのレンジで7分加熱し、加熱後庫内で5分蒸らす。



8 再度600Wのレンジで7分加熱したら庫内から出し、水切り口から湯切りし、5分程蒸らす。



9 フタをまわしてとり、上下のトレイをはす。



10 トレーからこむすびをはずしてでき上がり。  
※加熱具合によって下トレイにこむすびがつくことがあります。



アレンジレシピ ...12~18 ヶ月 完了期 料理研究家 中山草子先生 監修レシピ

鮭とゆかりのこむすび

材料  
◇米：70g ◇塩鮭：1/2切れ ◇ゆかり粉：小さじ1杯

- 塩鮭は焼いてから細かくほくしておく。
- お米をザルに入れて、軽く洗う。
- ボウル(別容器)に①の塩鮭と②のお米、ゆかり粉を入れて軽く混ぜておく。
- ③をスプーンなどで上トレイに入れる。
- ④に下トレイを差し込み、フタを締め、本体ガラスにセットする。
- <基本のレシピ>の⑦~⑩の行程で調理をする。

ワンポイント  
塩鮭はなるべく甘塩のものを使いましょう。鮭フレークを使うとより手軽です。



野沢菜とじゃこのこむすび

材料  
◇米：70g ◇ちりめんじゃこ：小さじ2杯  
◇野沢菜のみじん切り：大さじ1杯 ◇白いこま：小さじ1杯

- お米をザルに入れて軽く洗う。
- ボウル(別容器)に①のお米と野沢菜のみじん切り、ちりめんじゃこ、白いこまを入れて軽く混ぜておく。
- ②をスプーンなどで上トレイに入れる。
- ③に下トレイを差し込み、フタを締め、本体ガラスにセットする。
- <基本のレシピ>の⑦~⑩の行程で調理をする。

ワンポイント  
野沢菜の塩分が強い時は軽く水洗いしてから使いましょう。



梅じゃここむすび

材料  
◇米：70g ◇梅干し：1個 ◇ちりめんじゃこ：大さじ1杯

- 梅干しは種を取ってから細かく刻む。
- お米をザルに入れて、軽く洗う。
- ボウル(別容器)に①の梅干しと②のお米、ちりめんじゃこを入れて軽く混ぜておく。
- ③をスプーンなどで上トレイに入れる。
- ④に下トレイを差し込み、フタを締め、本体ガラスにセットする。
- <基本のレシピ>の⑦~⑩の行程で調理をする。

ワンポイント  
梅干しの代わりに梅肉を使ってもOKです。



彩りこむすび

材料  
◇桜でんぶ：適量 ◇ごま塩：適量  
◇青のり：適量 ◇のり：適量

- 白米のこむすびを作り、桜でんぶ、青のり、ごま塩(各適量)をトッピングし、のりはこむすびの大きさにあわせて巻く。

ワンポイント  
簡単に彩りのよい、かわいいこむすびができます。



チャーシューとザーサイのおこわ

材料  
◇もち米：60g ◇チャーシューのうす切り：2枚(20g)  
◇ザーサイのみじん切り：大さじ1杯

- チャーシューはみじん切りにする。
- もち米をザルに入れて、軽く洗う。
- ボウル(別容器)に①のチャーシューと②のもち米、ザーサイのみじん切りを入れて軽く混ぜておく。
- ③をスプーンなどで上トレイに入れる。
- ④に下トレイを差し込み、フタを締め、本体ガラスにセットする。
- <基本のレシピ>の⑦~⑩の行程で調理をする。

ワンポイント  
●ザーサイの塩分が強いときは軽く水洗いしてから使いましょう。  
●もち米は普通米につけてしばらくしてから炊きますが、こむすび粉を使うとその必要もなく、ふっくらと美味しいおこわが簡単にできます。



4種のおはぎ

材料  
◇もち米：90g <おはぎのトッピング> <すんだ>  
◇こしあん：適量 ◇枝豆：適量  
◇きな粉(砂糖を加えたもの)：適量 ◇砂糖またはちみつ：適量  
◇黒ずりこま(砂糖を加えたもの)：適量

- お米の代わりにもち米を使い、<基本のレシピ>の行程で調理する。
- <すんだ>の枝豆はゆでてからうす皮をむき、砂糖またはちみつを加えてすり鉢でする。
- ①でできたこむすびのまわりに、こしあん、きな粉、黒ずりこま、②の<すんだ>をまぶす。

