

コンビ おかゆ椀

904714

取扱説明書

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
警告	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。
注意	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。

注意

- 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べつか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。台に置く際は必ずな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。

コンビ株式会社

<http://www.combi.co.jp>
<http://shop.combi.co.jp>
<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、コンシューマープラザにて対応いたします。

コンシューマープラザ (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

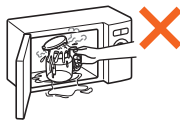
■部品販売(相談) 窓口 部品購入のお問い合わせとご注文
 TEL. (048) 797-1001 FAX. (048) 798-6109

* コンシューマープラザホームページ <http://www.combi.co.jp/cp/>

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。
 - ・顔など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

- 必ずお椀をはずして調理をしてください。お椀が溶けるおそれがあります。
- 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。特に本体ガラスのフチは、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。

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。
- 煮沸消毒するときは、大きめの鍋にたっぷりのお湯を入れ、2～3分間程煮沸してください。(過度の煮沸は製品を早く傷めます)
- プラスチックの部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、ガラス本体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。

注意

- 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・ホットプレートのご使用はできません。
- 調理の際は本体ガラスに記載している最大容量以下の水の量でご使用ください。
- 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。
- 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。
- ガラス本体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。

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。おかゆなどが吹きこぼれる場合は加熱時間を1～2分短くし、加熱が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。

各部のなまえ



※蒸らす時はお椀をフタとして使用することができます。



品質表示

- 品名: 耐熱ガラス製器具
- 使用区分: 電子レンジ用

注意

- 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。
- 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。

材質表示

部品名	材質	耐熱温度
●お椀	ポリプロピレン	120°C
●スプーン	ポリプロピレン	120°C
部品名	材質	耐熱温度差
●本体ガラス	耐熱ガラス	120°C

初期(5~6ヵ月)

10倍粥



中期(7~8ヵ月)

7倍粥



後期(9~11ヵ月)

5倍粥



完了期(12~18ヵ月)

軟飯



ご飯から

※本体ガラスの目盛は、ご飯からおかゆを作るときに使用します。ご飯を入れてからお水を入れる際の目安となります。

材料 ご飯：20g (付属スプーン 1杯半) でき上がり量 約70g
水：75ml (付属スプーン 5杯)
お湯：45ml (付属スプーン 3杯)

- 作りかた
- 1 ご飯を包丁で細かく刻む。
 - 2 ①のご飯と水をガラス本体に入れてよく混ぜる。
 - 3 ②を600Wのレンジで3分30秒加熱する。
 - 4 お椀でフタをして蒸らしながら冷ます。
 - 5 ④をお椀に移し、お湯を少しずつ加えながらスプーンでもう1度よくすりつぶす。

お米から

※お米は洗ってから、30分~1時間水に浸す。(お湯の場合も同様)

材料 お米：14g (付属スプーン 1杯) でき上がり量 約80g
水：135ml (付属スプーン 9杯)

- 作りかた
- 1 600Wのレンジで5分加熱する。
 - 2 お椀でフタをしてレンジ庫内で6分蒸らす。
 - 3 お椀をはずして2分加熱する。
 - 4 レンジから出し、お椀でフタをして10分蒸らす。
 - 5 ④をお椀に移し、お湯を少しずつ加えながらスプーンでもう1度よくすりつぶす。

ご飯から

材料 ご飯：30g (付属スプーン 2杯) でき上がり量 約90g
水：120ml (付属スプーン 8杯)
お湯：15ml (付属スプーン 1杯)

- 作りかた
- 1 ご飯を包丁で細かく刻む。
 - 2 ①のご飯と水をガラス本体に入れてよく混ぜる。
 - 3 ②を600Wのレンジで6分加熱する。
 - 4 ③をレンジから取り出し、お椀でフタをして蒸らしながら冷ます。
 - 5 ④をお椀に移し、お湯を少しずつ加えながらスプーンでもう1度よくすりつぶす。

お米から

※お米は洗ってから、30分~1時間水に浸す。(お湯の場合も同様)

材料 お米：28g (付属スプーン 2杯) でき上がり量 約180g
水：195ml (付属スプーン 13杯)

- 作りかた
- 1 600Wのレンジで5分加熱する。
 - 2 お椀でフタをしてレンジ庫内で6分蒸らす。
 - 3 お椀をはずして2分加熱する。
 - 4 レンジから出し、お椀でフタをして10分蒸らす。
 - 5 ④をお椀に移し、お湯を少しずつ加えながらスプーンでもう1度よくすりつぶす。

ご飯から

材料 ご飯：60g (付属スプーン 4杯) でき上がり量 約100g
水：120ml (付属スプーン 8杯)

- 作りかた
- 1 ご飯をガラス本体に入れ、スプーンで軽くつぶす。
 - 2 ①に水を加えて軽く混ぜる。
 - 3 ②を600Wのレンジで5分加熱する。
 - 4 ③をレンジから取り出し、お椀でフタをして蒸らしながら冷ます。
 - 5 ④をお椀に移しスプーンですりつぶす。

お米から

※お米は洗ってから、30分~1時間水に浸す。(お湯の場合も同様)

材料 お米：42g (付属スプーン 3杯) でき上がり量 約210g
水：210ml (付属スプーン 14杯)

- 作りかた
- 1 600Wのレンジで4分加熱する。
 - 2 お椀でフタをしてレンジ庫内で6分蒸らす。
 - 3 お椀をはずして2分加熱する。
 - 4 レンジから出し、お椀でフタをして10分蒸らす。
 - 5 ④をお椀に移し、お湯を少しずつ加えながらスプーンでもう1度よくすりつぶす。

ご飯から

材料 ご飯：120g (付属スプーン 8杯) でき上がり量 約180g
水：90ml (付属スプーン 6杯)

- 作りかた
- 1 ご飯と水をガラス本体に入れ軽く混ぜる。
 - 2 ①を600Wのレンジで5分加熱する。
 - 3 ②をレンジから取り出し、お椀でフタをして蒸らしながら冷ます。
 - 4 ③をお椀に移す。

お米から

※お米は洗ってから、30分~1時間水に浸す。(お湯の場合も同様)

材料 お米：56g (付属スプーン 4杯) でき上がり量 約150g
水：150ml (付属スプーン 10杯)

- 作りかた
- 1 600Wのレンジで5分加熱する。
 - 2 お椀でフタをしてレンジ庫内で6分蒸らす。
 - 3 お椀をはずして2分加熱する。
 - 4 レンジから出し、お椀でフタをして10分蒸らす。
 - 5 ④をお椀に移し、お湯を少しずつ加えながらスプーンでもう1度よくすりつぶす。

おかゆ
アレンジ
レシピ

完了期用

じゃこと梅干しのおかゆ



材料
◇じゃこ：大さじ1杯
◇梅干し：小1個
◇ご飯：60g
◇水：60ml(付属スプーン4杯)

- 1 本体ガラスにご飯と水を入れ、600Wのレンジで4分加熱する。
- 2 お椀に移し、じゃこと梅干しをのせる。

鮭のミルクがゆ



材料
◇生鮭：20g
◇牛乳：60ml(付属スプーン4杯)
◇玉ねぎみじん切り：小さじ1/2杯
◇レタス菜：小1枚
◇ご飯：60g

- 1 本体ガラスにご飯、玉ねぎのみじん切りと、細かく切った生鮭、レタス、牛乳を加えて混ぜ、600Wのレンジで4分加熱する。

●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。



大人用

海老とグリーンピースのおかゆ



材料(ひとり分)
◇むきえび：3匹
◇グリーンピース：大さじ1杯
◇だし汁：90ml
(付属スプーン6杯)
◇ご飯：80g

※別売りのだし瓶で作る
じゃこだし・野菜だしがよくあいます。

- 1 本体ガラスにご飯・むきえび・グリーンピース・だし汁を入れ、軽く混ぜてから600Wのレンジで4分加熱する。
- 2 ①をお椀に盛る。

きのこことホタテのおかゆ



材料(ひとり分)
◇きのこ：約50g
(しいたけ・ぶなしめじ・えのきなどの好みのきのこ)
◇ホタテ・貝柱(生)：2個
◇だし汁：だし汁：90ml
(付属スプーン6杯)
◇ご飯：80g

※別売りのだし瓶で作る
かつおだし・昆布だしがよくあいます。

- 1 ホタテときのこは食べやすい大きさに切っておく。
- 2 本体ガラスにご飯と①のきのこことホタテとだし汁を入れ、600Wのレンジで4分加熱する。
- 3 ②をお椀に盛り、お好みで三つ葉や万能ねぎの小口切りを散らす。