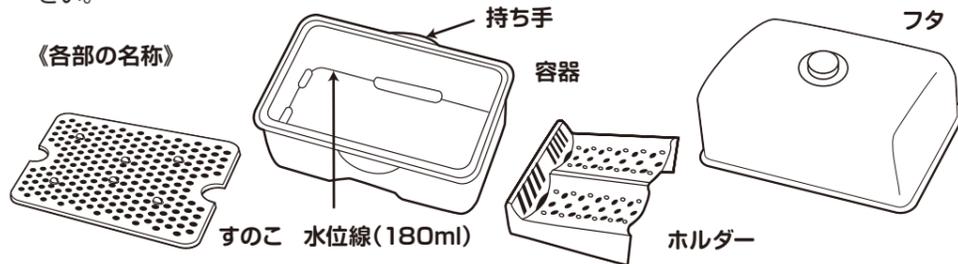


1.使用できる電子レンジ

- 庫内寸法:高さ140mm以上 ●高周波出力:500~1,000W

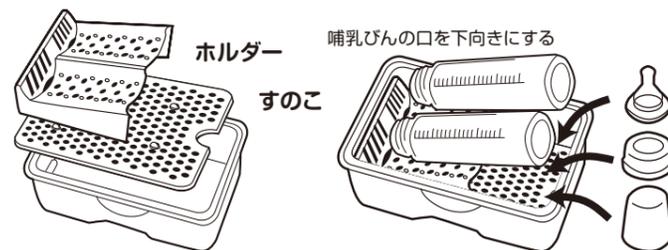
2.消毒できるもの

- ガラス製または、プラスチック製の哺乳びん2セット・マグタイプ哺乳びんなど(ただし、びんの高さが178mm以下のもの)
 - 手作りジャムなどのびん(ただし、ガラス製または陶器)
- ※金属製品や耐熱温度が100度未満のプラスチック製品には使用できませんのでご注意ください。



3.哺乳びんの消毒方法

- ①180mlの水を容器に入れます。
消毒する哺乳びんなどで量るか、容器内側のラインを目安にしてください。
- ②きれいに洗浄した哺乳びん・乳首などをセットします。
すのこ、ホルダーの順に入れ、その上に哺乳びんをのせてください。



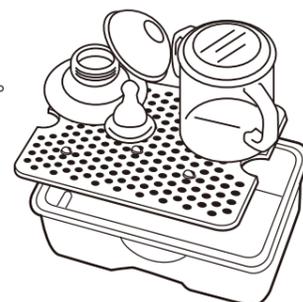
- ③フタをかぶせ電子レンジに入れて3分~5分間加熱します。
(容器内にスチームがまわり消毒されます。)
フタは必ずきちんとかぶせてください。
電子レンジの高周波出力1,000W以下でご使用ください。

高周波出力	加熱時間
950W~1,000W	3分
500W~800W	5分

- ④容器が冷めるのを待ち電子レンジから取り出します。
消毒終了後は容器が熱くなっています。必ず冷めてから持ち手を持って取り出してください。
- ⑤フタをあけ、哺乳びんを取り出します。
消毒終了後、フタをすぐにあけると高温の蒸気が出て危険です。哺乳びんもかなり熱くなっていますので、温度が下がってから取り出してください。
また、ご使用時まで哺乳びんをそのまま保管することもできます。
- ⑥すのこの下に残った水を捨てます。
衛生上、水はその都度お取り替えください。

4.マグタイプの哺乳びんなどの消毒方法

- マグタイプの哺乳びんの場合はホルダーを使わず、すのこの上に直接のせてください。
その際、びんの口が下になるようにセットしてください。
消毒方法は、哺乳びんと同様です。



5.その他

授乳期間終了後は、手作りジャムのびん(ガラス・陶器)の消毒、蒸しパンやシューマイなどの簡易蒸し器としてもご使用いただけます。

●蒸し器としての使用方法

- 哺乳びん消毒の場合と同様に容器に適量の水を入れます。すのこの上に蒸しパンなどをのせ、フタをかぶせて電子レンジで加熱します。
※加熱時間は、電子レンジの機種や食品の量などによって異なりますので調節してください。

6.お手入れ方法

- 使用後はスポンジと台所用洗剤できれいに洗ってください。
※たわしまたは、みがき粉でみがくと、きずがつくことがありますのでご注意ください。
※漂白する場合は、酸素系漂白剤をお使いください。
※洗剤や漂白剤を使用した場合は水またはお湯でよくすすいでください。

7.⚠使用上の注意

- 1.直火・オープン・グリルでは使用できません。
- 2.電子レンジで使用する場合



- ①消毒器・蒸し器以外には使用しないでください。
 - ②オープン・グリル機能で調理した後は、電子レンジの庫内が高温になっています。庫内の温度が下がってからお使いください。
 - ③空炊きは絶対にしないでください。空炊きすると、容器または消毒したものが変形することがあります。
 - ④5分以上の加熱はしないでください。水分が蒸発し、空炊きになることがあります。
 - ⑤連続して消毒を行うときは、1回ごとに必ず水の量を確認してください。
 - ⑥消毒終了後は電子レンジ庫内の壁面や容器が高温になっています。容器は必ず冷めてから取り出してください。
 - ⑦蒸し器として使用する場合、油分の多い食品の加熱調理はお避けください。また食品の量が少ない場合や水分の少ない食品の加熱は時間を短くしてください。
 - ⑧電子レンジのターンテーブルが金属製の場合は、必ず陶磁器の皿などにのせてください。
 - ⑨その他の使用上の注意については、電子レンジの取扱説明書にしたがってください。
- 3.耐熱・耐冷温度の範囲内でお使いください。(容器底面に表示)
 - 4.食器洗い器・食器乾燥機に入れないでください。

●商品のお問い合わせは

株式会社 **西松屋チェーン**
〒671-0218 兵庫県姫路市節東町庄266-1

お客様相談窓口フリーダイヤル

0120-7-24028
受付時間10:00~18:00(土・日・祝日・弊社所定休日を除く)

取扱説明書

電子レンジで簡単消毒



哺乳瓶レンジ消毒器

消毒時間は
わずか **3分**

薬剤を使わず
水で簡単消毒

一度に哺乳びん
2本分が消毒できる

- この製品は食品衛生法に適合しています。
- 正しくお使いいただくために必ずお読みください。
また、お読みになった後は大切に保管してください。

販売元
株式会社

西松屋チェーン