

ママの「ほしい」をピップから

PIPP BABY

# フードタイム おかゆクック

## 取扱説明書

このたびは  
ご購入誠にありがとうございます。

- ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までよく読んで内容を理解してください。
- なお、お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。ご使用中に、わからないことや不具合が生じたときは再読してください。必ずお役に立ちます。



もくじ

ページ

各部のなまえとはたらき

1

安全のために必ずお守りください

2~4

ご使用方法(ご飯からつくる場合)

5~8

ご使用方法(お米からつくる場合)

9

ご使用方法(最大量のおかゆをつくる場合)

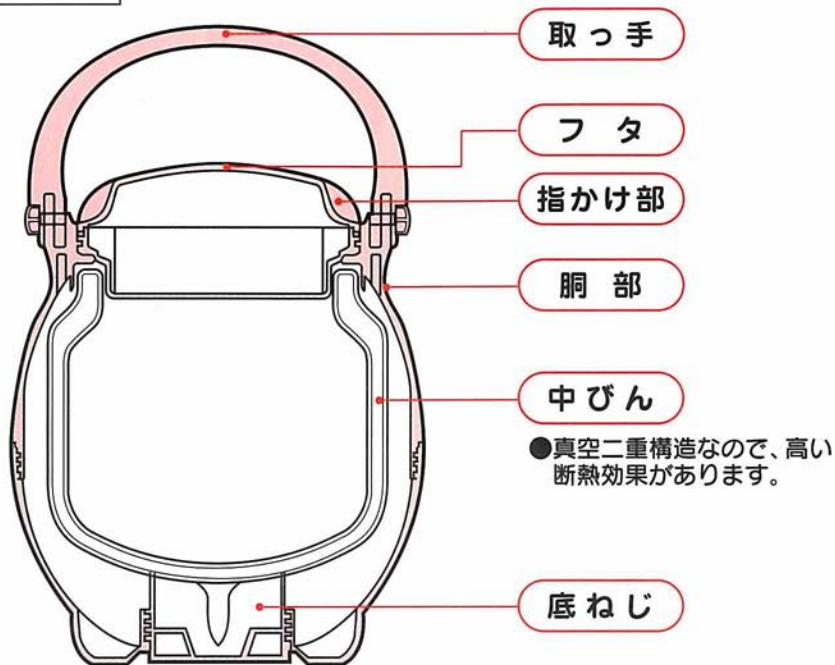
10

お手入れ・保管方法・仕様

裏表紙

# 各部の名前とはたらき

## 本体

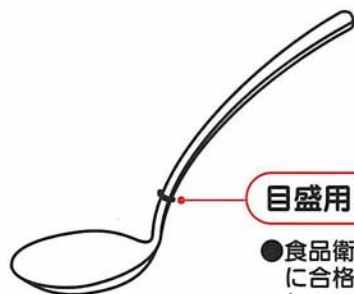


## 付属品

### おたま

- 湯量目盛付

### クッキングレシピ



- 食品衛生法の規格基準に合格したゴムを使用しています。



# 安全のために必ずお守りください


ご使用の前に、この「安全のために必ずお守りください」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。

誤った取り扱いによって生じると想定される危害や損害の内容を「注意」として記載しています。

**安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。**

※表示と意味は次の通りです。

 <b>注 意</b>	誤った取扱いをしたときに、使用者が傷害を負ったり、物的損害の可能性のあるもの
--	--

絵表示の例 ※図記号と意味は次の通りです。

	<b>禁 止</b>		<b>分 解 禁 止</b>
---	------------	---	----------------

○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。  
(図の中や近くに具体的な内容が描かれています。)




	<b>指 示 を 守 る</b>
---	------------------

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。  
(図の中や近くに具体的な指示内容が描かれています。)

お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

# 安全のために必ずお守りください

## ⚠ 注意 (事故・けがを防ぐために)

	●お客様自身で改造や、分解をしない。中びんが破損し、けがをする恐れがあります。
	●お子様だけで使用させたり、お子様の手の届くところで使用したり、保管しない。けがをする恐れがあります。
	●金属製のおたまなど中びんに固いものを入れない。破損・けがをする恐れがあります。
	●中びんいっぱいまでお湯を入れない。フタをしたときお湯があふれて、けがをする恐れがあります。
	●ドライアイス、炭酸飲料などを入れてフタを閉めない。内圧が上がり爆発による破損や、けがをする恐れがあります。
	●フタは確実に閉める。本体が倒れた場合内容物が漏れ、やけどをする恐れがあります。

## お願い

- 本体を落とすなど、製品に強い衝撃を与えないでください。中びんが破損する原因になります。
- 氷などの固いものは入れないでください。中びんが破損する原因になります。
- 離乳食作りなどの調理目的以外に使用しないでください。破損の原因になります。
- 本体を水につけて丸洗いしないでください。中びんと胴部の間に水が入り、抜けなくなる原因になります。
- 本体、フタは煮沸消毒しないでください。変形の原因になります。
- 電子レンジで加熱しないでください。変形の原因になります。
- コンロやストーブなど火気のそばで使用しないでください。変形の原因になります。
- 熱いやかんなどを製品に触れさせないでください。変形の原因になります。
- できあがった離乳食などを長時間保温しないでください。カビ、腐敗の原因になります。

# 安全のために必ずお守りください

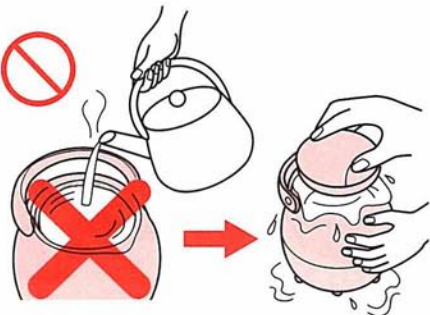
## ⚠ 注意 (事故・けがを防ぐために)

- お子様だけで使用させたり、お子様の手の届くところで使用したり、保管しない。



(やけど・けがをする恐れがあります。)

- 中びんいっぱいまでお湯を入れない。



(フタをしたときお湯があふれて、けがをする恐れがあります。)

- ドライアイス、炭酸飲料などを入れてフタを閉めない。



(内圧が上がり爆発による破損やけがをする恐れがあります。)

- お客様自身で改造や、分解をしない。



(中びんの破損やけがをする恐れがあります。)

## フレークス現象について

お湯の中にキラキラ光るものや先のとがった透明なものが浮かんでいても心配はありません。水の成分です。

水に含まれるミネラル成分(鉄・カルシウム分)が熱によって化合し、中びんの内側に薄い膜をつくります。これがはがれて浮遊しているものがフレークスです。比較的ミネラル分の高い水やアルカリ性の強い水にはよくおこりますが、水の成分です。人体には無害です。

### フレークス現象が発生した場合は

1. 中びんに食酢を10%加えたお湯を入れる。
2. 約30分置く。
3. やわらかいスポンジで中びんの内側をよく洗う。
4. ぬるま湯で十分にすすぐ。

# ご使用方法 (ごはんからつくる場合)

## 1. 各部品を洗う。

- やわらかいスポンジに台所用洗剤を含ませて洗い、水でよくすすいでください。



### お願い

- タワシ、磨き粉などで洗わないでください。  
(キズがつく原因になります。)
- 本体を水につけて丸洗いはいはしないでください。  
(中びんと胴部の間に水が入り、抜けなくなる原因になります。)

## 2. ごはんを入れる。

- 下記の「ごはんの量の目安」を参考にごはんを入れてください。

**メモ** 冷たいごはんでもおいしく作れます。ただし、冷凍保存したごはんは解凍してからご使用ください。



### お願い

- 冷凍保存したごはんを凍った状態のまま使用しないでください。  
(キズ、破損の原因になります。)

### ごはんの量の目安

	ごはんの量	できあがり量
初期がゆ(10倍がゆ) 生後5カ月頃～	40g	子どものお茶わん 約3杯分(約260g)
中期がゆ(7倍がゆ) 生後7カ月頃～	80g	
後期がゆ(全がゆ) 生後9カ月頃～	100g	

ごはんの量はご家庭の調理用はかりで計ってください。または付属のおたまに軽く一杯(上図イラスト参照)が約40gですので目安にしてください。

# ご使用方法 (ごはんからつくる場合)

## 3. 沸騰したお湯を注ぐ。

- おいしいおかゆを作るために中びんを温めます。沸騰直後のお湯を350ml以上(中びんの半分以上になるように)注いでください。

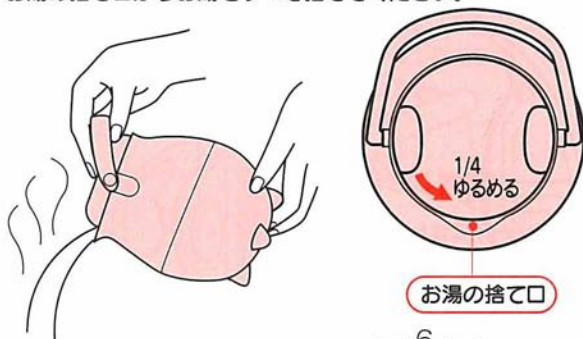


## 4. ご飯を付属のおたまでよくほぐす。



## 5. お湯を捨てる。

- フタを閉めきり、図のように、4分の1回転戻した状態でお湯の捨て口からお湯をすべて捨ててください。



### ⚠ 注意

熱湯は飛び散らないように注ぐ。  
(やけどをする恐れがあります。)

### ⚠ 注意

金属製のおたまなど中びんに固いものを入れない。  
(破損・けがをする恐れがあります。)

### ⚠ 注意

本体を転倒させない。  
(やけどをする恐れがあります。)

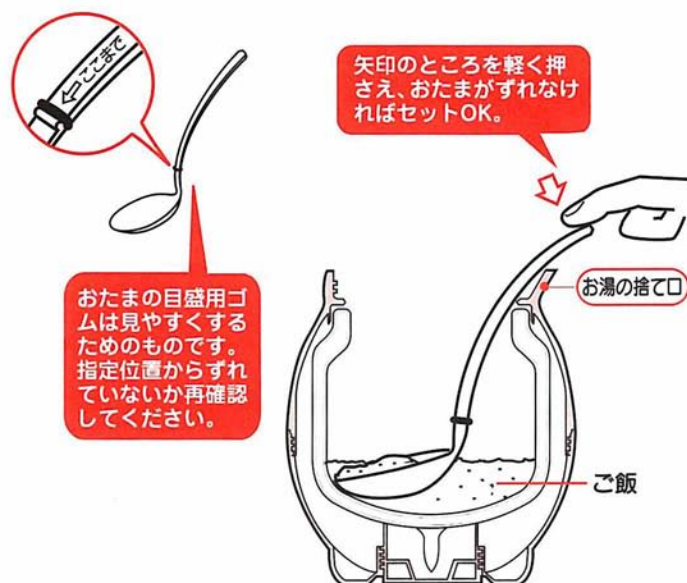
### ⚠ 注意

フタを4分の1回転以上ゆるめない。  
(フタが取れやけどをする恐れがあります。)

# ご使用方法 (ごはんからつくる場合)

## 6. 付属のおたまを中びんに入れる。

- フタを取り外し、図のようにおたまの先端が中びんの底に付くようにセットしてください。



## 7. 沸騰したお湯を注ぐ。

- セットしたおたまの目盛線まで注いでください。
- おいしいおかゆを作るために沸騰直後のお湯を入れてください。



### ⚠ 注意

熱湯は飛び散らないように注ぐ。  
(やけどをする恐れがあります。)

### 🙏 お願い

ごはんの量でおかゆの出来具合を調節しています。  
おたまの目盛線までお湯を入れてください。

# ご使用方法 (ごはんからつくる場合)

## 8. すぐにフタを閉める。



指かけ部が図のような位置になるまで閉めきってください。

### お願い

調理時間内は絶対にフタを開けないでください。中の温度が下がりおいしいおかゆがつかれません。

## 9. 約40分後にできあがり。



### ⚠ 注意

金属製のおたまなど中びんに固いものを入れない。  
(破損・けがをする恐れがあります。)

### お願い

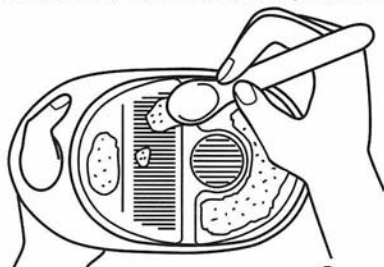
できあがったおかゆを長時間保温しないでください。カビ、腐敗の原因になります。



残ったおかゆは1食分ずつ小分けにして冷凍保存しておき、その都度解凍すると便利です。

## 10. 初期・中期がゆはすりつぶす。

- 初期がゆはお米の形がなくなるまで、すりつぶしてください。
  - 中期がゆは少しつぶつぶが残る程度に、すりつぶしてください。
- ※当社姉妹品のフードタイムすりすり食器N、フードタイムベビークッカー、調理器セットを使うと簡単にすりつぶせます。



# ご使用方法 (お米からつくる場合)

## 1. お米をはかって、水洗いする。



### お願い

中びんの中でお米を洗わないでください。  
(キズ、破損の原因になります。)

### お米の量の目安

	お米の量	できあがり量
初期がゆ(10倍がゆ) 生後5カ月頃～	15cc	子どものお茶わん 約3杯分(約260g)
中期がゆ(7倍がゆ) 生後7カ月頃～	25cc	
後期がゆ(全がゆ) 生後9カ月頃～	40cc	

お米の量はご家庭の計量スプーンなどで計ってください。

## 2. お米を入れ、沸騰したお湯を注ぐ。

- おいしいおかゆを作るために中びんを温めます。沸騰直後のお湯を350ml以上(中びんの半分以上になるように)注いでください。



### ⚠ 注意

熱湯は飛び散らないよう  
ゆっくり注ぐ。  
(やけどをする恐れがあります。)

## 3. フタをしっかり閉め、5分間中びんを温める。



お米からつくる場合は、5分間中びんを温めてください。  
中びんが十分温まっていないとお米の芯が残り、おいしい  
おかゆができません。

## 4. お湯の量や作り方はP6～P8の5～10を参照。

- お米からつくる場合は60分後におかゆができあがります。



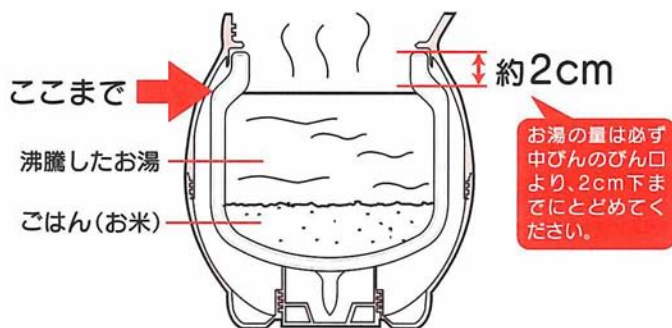
ごはんからつくる場合とお米からつくる場合では調理方法、  
調理時間が異なります。

# ご使用方法 (最大量のおかゆをつくる場合)

作り方はP5～P9を参照してください。ただし、ごはん・お米の量、お湯の量は下記の表を目安にしてください。

## ごはんの量の目安

	ごはんの量	できあがり量	調理時間	お湯の量
10倍がゆ	80g	子どものお茶わん 約6杯分 大人のお茶わん 約3杯分 (約550g)	40分	中びんのびん口より 約2cm下まで
7倍がゆ	160g			
全がゆ	200g			



付属のおたまでお湯の量を計らないでください。

## ⚠ 注意

中びんいっぱいまでお湯を入れない。  
(フタをしたときお湯があふれてけがをする恐れがあります。)

## お米の量の目安

	お米の量	できあがり量	調理時間	お湯の量
10倍がゆ	30cc	子どものお茶わん 約6杯分 大人のお茶わん 約3杯分 (約550g)	60分	中びんのびん口より 約2cm下まで
7倍がゆ	50cc			
全がゆ	80cc			



- ごはんからつくる場合とお米からつくる場合では調理方法、調理時間が異なります。
- 付属のおたまでお湯の量を計らないでください。
- お米からつくる場合は、5分間中びんを温めてください。中びんが十分温まっていなるとお米の芯が残り、おいしいおかゆがつかれません。

# お手入れ・保管方法

## お手入れ

やわらかいスポンジに台所用洗剤を含ませて洗い、水でよくすすぐ。



## 保 管

長期間使用しないときは、各部品の汚れを落とし、自然乾燥させた後に保管する。

## お 願 い

- タワシ、磨き粉などで磨かないでください。  
(キズ・破損の原因になります。)
- 本体、フタは煮沸消毒しないでください。  
(変形の原因になります。)
- 本体を水につけたまま放置しないでください。  
(中びんと胴部の間に水が入り、抜けなくなる原因になります。)

## ⚠ 注 意

お子様の手の届くところで保管しない。  
(破損・けがをする恐れがあります。)

## 仕 様

容 量	満水容量 0.7ℓ 実容量 0.66ℓ
出来上がり量	約260g～約550g 子供用のお茶わん約3杯～約6杯

材 質	中 び ん	ほうけい酸ガラス
	胴 部	ポリプロピレン
	取 っ 手	ポリプロピレン
	フ タ	ポリプロピレン
	底 ね じ	ポリプロピレン