

その他

授乳期終了後は、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利用いただけます。

●蒸し器としての使用方法

ほ乳びん消毒の場合と同様に容器に水を入れます。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。

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。

△使用上の注意

- 直火・オープン・グリル・トースターでは使用できません。
- 消毒器・蒸し器以外には使用しないでください。
- 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。庫内温度が下がってからお使いください。
- 空だきは絶対にしないでください。空だきをすると、容器または消毒したものが変形することがあります。
- 5分以上の加熱はしないでください。水分が蒸発し、空だきになることがあります。
- 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。
- 消毒終了直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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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）
- 食器洗い機・食器乾燥機に入れしないでください。



●お問い合わせは
レック株式会社 / 消費者サービス部
TEL (03)3527-2650
●レックのホームページは
<https://www.lecinc.co.jp>

△警告 溶ける・変形・発火のおそれあり

- 電子レンジの出力は500～600Wで使用する。
- 電子レンジ内の汚れはキレイにふき取る。
- 空だき厳禁！水量50mL・加熱時間5分を必ず守る。
- オート機能での加熱は絶対にしない。
- オープン・グリル・トースター機能での加熱は絶対にしない。

取扱説明書

電子レンジで簡単消毒

電子レンジ用ほ乳びん消毒器 T-214

消毒時間は
わずか **3分**

手間のかからない
スチーム消毒

邪魔にならない
コンパクトサイズ

●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。



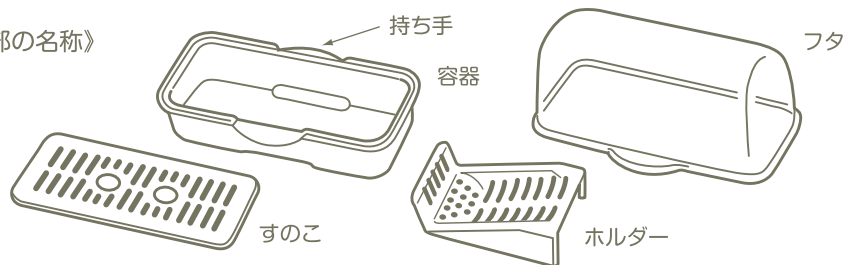
使用できる電子レンジ

- 庫内寸法：高さ140mm以上
- 高周波出力：500～600w（または500～600wに調節できるもの）

消毒できるもの

- ガラス製、ポリプロピレン（PP）製、ポリフェニルサルホン（PPSU）製等のほ乳びん・マグタイプほ乳びんなど1セット（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℃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。

《各部の名称》



ほ乳びんの消毒方法

- ①50mLの水を容器に入れます。
消毒するほ乳びんなどで量るか、容器内側の底のラインを目安にしてください。
- ②きれいに洗浄したほ乳びん・乳首などをセットします。
すのこ、ホルダーの順に入れ、その上にほ乳びんをのせてください。



*小さいほ乳びんはホルダーなしでもご利用いただけます。

- ③フタをかぶせ電子レンジに入れて3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。
強弱の切り替えができる電子レンジの場合は強（ただし高周波出力600w以下）でご利用ください。
- 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フタをあげ、ほ乳びんを取り出します。
消毒終了直後、フタをすぐにあけると高温の蒸気が出て危険です。ほ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、ご使用時までほ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。

マグタイプほ乳びんなどの消毒方法

- マグタイプほ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、ほ乳びんと同様です。

