

❗ 本体を水に浸したり、食器洗い機に入れたりしない。

蒸しブロッコリー



1. ヒーター部に水4カップ（目安160ml）を入れ、蒸しプレートにボウルを載せる。
 2. ブロッコリーを小さめに切り、ボウルに入れる。
 3. 蓋をして、加熱時間を30分に設定する。
- ※ お好みで薬味で調味してお召し上がりください。

蒸し牛肉



1. ヒーター部に水4カップ（目安160ml）を入れ、蒸しプレートとボウルをセットする。
2. 薄切りにして下味をつけた牛肉をボウルに入れる。
3. 蓋をして、加熱時間を10分に設定する。

※ 掲載の写真やイラストは、実物と異なる場合があります。写真は盛り付け例です。

※ 調理時間は目安であり、室温、水温、水量、その他の加熱条件により異なる場合があります。

Feekaa

レシピなどお役立ち情報をFeekaa下記までごチェック。

<https://www.feekaa.com/pages/user-guide>



卵料理

目玉焼き

ゆで卵

茶碗蒸し

離乳食

マッシュ

梨ペースト

にんじんペースト

蒸し料理

蒸しブロッコリー

牛肉蒸し

ご不明な点がございましたら、お客様相談窓口までお問い合わせください。

✉ jpinfo@feekaa.com

☎ 03-4580-7597

📞 @455mppqy



Feekaa

Healthy Recipe

マルチスチーマー



レシピなどお役立ち情報をFeekaa下記までごチェック

<https://www.feekaa.com/pages/user-guide>

何かございましたら下記のメールまでお気軽にご連絡ください

✉ jpinfo@feekaa.com



※掲載の写真やイラストは、実物と異なる場合があります。写真は盛り付け例です。

💡調理のヒント

- 1. 初めてご使用になる場合は、すべて部品を取扱説明書のお手入れに沿って洗って、乾いた布巾で水分をよく拭き取ってください。
- 2. レシピに記載されている水の量や調理時間は目安です。食材の温度や室温、季節によって異なりますので、状況に応じて調整してください。

⚠️使用上の注意

- 1. ご使用前に、製品の銘板に記載されている電圧が、ご家庭の電圧と一致していることを確認してください。
- 2. お子様の手の届かない、水平で安定した場所に設置してください。
- 3. 使用中、高温の蒸気が出ることがあります。やけどにご注意ください。
- 4. 本製品には空だき防止（過熱保護）機能が搭載されています。連続で使用する場合は、本体が十分冷めてから再度操作してください。
- 5. 電源コードが破損した場合は、お客様相談窓口までご連絡ください。
- 6. お子様のご使用になる場合は、必ず保護者の監督のもとで使用させてください。事故やけがのおそれがあります。

🚫必ずお守りください

- ・ 熱に弱いものの上や近くで使用しないでください。
- ・ 使用中や使用直後は、ヒーター部には絶対に手を触れないでください。
- ・ 本体を水に浸したり、食器洗い機を使用したりしないでください。

💧お手入れ

【食器洗い機が使用可能なもの】 せいろ、蒸しプレート、蓋
【食器洗い機が使用できないもの】 本体

せいろ・蒸しプレート・蓋

柔らかいスポンジに中性洗剤をつけて洗い、水でよくすすいでください。

ヒーター部

【水あかの落とし方】

- 1. ヒーター部に、薄めたお酢またはクエン酸液を入れ、そのまま20～30分ほど放置。
 - 2. 洗剤が残らないよう、水でよくすすいってから捨ててください。
- ※ 水あかが残っている場合は、この手順を繰り返してください。

【焦げの落とし方】

- 1. ヒーター部に、過炭酸ナトリウム（約5g）と60度以上のお湯を入れ、そのまま20～30分ほど放置する。
 - 2. 洗剤が残らないよう、水でよくすすいってから捨ててください。
- ※ 焦げが残っている場合は、この手順を繰り返してください

本体

外側は、水に濡らして固く絞った柔らかい布で汚れを拭き取ってください。
※ ご注意： 本体を水に浸したり、食器洗い機を使用したりしないでください。

❗ 本レシピでは、付属の計量カップ（1カップ=40ml）を使用しています。

目玉焼き



- 1. ヒーター部に目玉焼きリングを置き、内側に油を薄く塗る。
- 2. 油が温まったらリングの中に卵を割り入れる。
- 3. 蓋をして、お好みの焼き加減に合わせて加熱時間を設定する。

調理時間				
目玉焼き	半熟	固焼き	完熟	目玉崩し
目安時間	4min	4.5min	15min	7min

※1分間の予熱時間を含めております。

ゆで卵



- 1. ヒーター部に水3カップ分（目安120ml）を注ぎ、蒸しプレート載せる。
- 2. 卵を洗い、蒸しプレートに載せる。
- 3. 蓋をして、お好みの仕上がり（半熟、温泉卵、固ゆで）に合わせて加熱時間を設定する。
- 4. 加熱終了後、卵を取り出す。

※ 取り出した後、冷水で冷やすと殻が剥きやすくなります。

調理時間			
ゆで卵	温泉卵	半熟	完熟
目安時間	5min	10min	15min

茶碗蒸し



- 1. ヒーター部に水2カップ分（目安80ml）を注ぎ、蒸しプレート載せる。
- 2. 器を蒸しプレートの中央に置き、調味した卵液を器の7分目まで注ぎ、表面の泡を除く。
- 3. 具材を重ねないように並べ、蓋をして加熱時間を設定する。
- 4. 調理後、蒸気が収まるまでしばらく待ってから取り出す。

※ 器の厚みや火の通り具合によって固まり方が異なります。設定時間通りに蒸しても固まっていない場合は、数分ずつ時間を追加して調整してください。

蒸しマッシュポテト



- 1. ヒーター部に水7カップ（目安280ml）を入れ、蒸しプレート置く。
- 2. ジャガイモの皮をおき、2～3cmの角切りにしてボウルに入れる。ボウルを、蒸しプレートの上に載せる。
- 3. 蓋をして加熱時間を30分に設定する。
- 4. ジャガイモが柔らかくなったら、フォークで滑らかなになるまで潰す。

※お好みで薬味で調味してお召し上がりください。

梨ピューレ



- 1. ヒーター部に水4カップ（目安160ml）を入れ、蒸しプレートの上にボウルを置く。
- 2. 梨の皮と芯を取り、2～3cmほどの角切りにして、ボウルに入れる。
- 3. 蓋をして加熱時間を15～18分に設定する。
- 4. 梨が柔らかくなったら、滑らかなピューレ状になるまでフォークで潰す。

にんじんペースト



- 1. ヒーター部に水7カップ（目安280ml）を入れ、蒸しプレート置く。
- 2. ジャガイモの皮をおき、2～3cmほどの角切りにして、ボウルに入れる。
- 3. 蓋をして加熱時間を30分に設定する。
- 4. にんじんが柔らかくなったら、フォークで滑らかなペースト状になるまで潰す。

❗ お子様に与える前に、必ず適温まで冷ましているか確認してください。