

基本使用マニュアル

お弁当保冷保温庫 BHCC5501E

1. 基本概要について

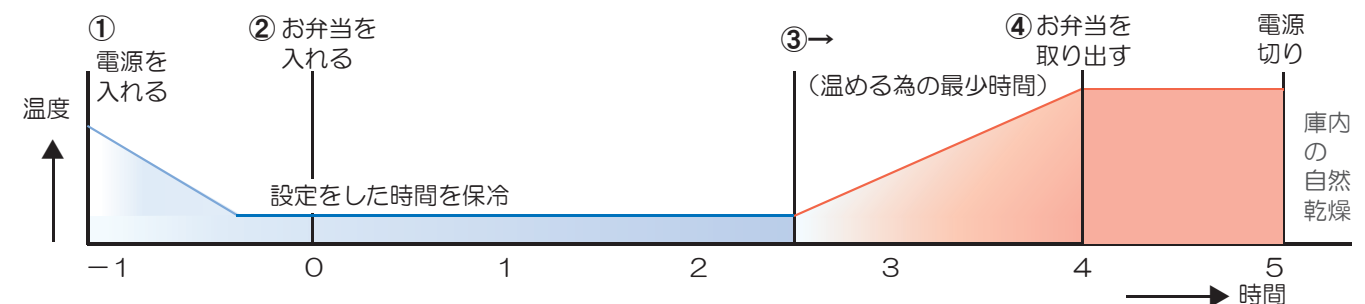
このお弁当保冷保温庫「BHCC5501E」は食べるまでの時間帯を最小限の菌の増殖にする為の最新の機種です。今までの「保温専用」では温めておくので菌の増殖が避けられない。「保冷専用」では大事な食育としてお弁当が美味しく無い。の現状を「保冷」「保温」の両方の機能で考えた今までに無い理想的な機種です。

※お弁当を温める為に必要な最小限の時間までを保冷状態にして「菌の増殖を最小限にする考えの機種」です。

2. 菌の増殖を最小限にする機能について

このEタイプは菌の増殖を最小限にする為の「保冷機能」とお弁当を美味しく食べる為の「保温機能」があります。お弁当を保冷保温庫に入れてから食べるまでの時間を「菌の増殖を防ぐ為の保冷する時間帯」と「美味しく食べる為の保温時間帯」に「保冷温度」「保温温度」そして「時間」を設定します。【図1】

【図1】時間について（説明の為の時間例）



手順

- ① お弁当を入れる1時間前に電源を入れて冷却する。（庫内が25℃→8℃に下がる時間 約50分）
- ② お弁当を入れて冷却状態で菌の増殖を抑制する。
- ③ タイマーの設定時間で保温状態になり、保温する。（庫内が8℃→60℃に上がる時間 約20分）
- ④ お弁当を取り出し後、庫内の乾燥の為に1時間程そのまま保温し電源を切る。
※電源切り後、扉を数センチ開けておくと庫内がさらに乾燥し菌増殖やカビの防止に効果があります。

3. 保冷温度、保温温度、時間の設定、および菌の増殖概念について

(1) 保冷温度について（設定温度／推奨12～15℃）

食品を数日間保冷保存するのであれば3～5℃にする必要がありますが、この場合は2～3時間なので後の保温を考えて18℃以下（推奨12～15℃）にしてください。

(2) 保温温度について（設定温度／推奨55～60℃）で（お弁当の温度／推奨36～42℃）になる時間。

お弁当の内容にもよりますが、高い温度状態ではご飯は水蒸気でべたべたになり、また葉物はしなけてしまい美味しい状態ではありません。お弁当の場合は人肌の温もり程度（推奨36～42℃）がお勧め。

(3) 保冷時間について

上記（2）保温に必要な時間以外が「設定する保冷の時間」になります。お弁当の大きさ・容器の材質などにより時間は異なります。（※その為、お客様による設定が必要です。）

(4) 菌の増殖について

大腸菌（O-157、黄色ブドウ球菌など）は種類により増殖率が異なりますが体温の温度が100%とすると自然温度帯（20℃帯）では数分の一、涼しい温度帯（10℃帯）では数十分の一に激減すると言われています。基本的にはお弁当に菌がない、または最小限であることが必要です。

4. お弁当を庫内に入れる時の注意事項について

庫内には2個の循環ファンがあります、冷風・温風の循環の為にファンの前は十分に空けて下さい。

お弁当の保冷および保温が十分に出来なくなります。「重要」

5. 安全機能について

この保冷保温庫は扉を開けると安全のため加熱、冷却、庫内ファンが停止し、表示のLEDが全消灯します。

庫内はお子様のやけど防止の為に膜厚の塗装をしていますがお子様単独での取り出し等は危険です。「重要」

6. 温度、時間の設定について

毎日同じ時間の場合は24時間タイマーを使うと便利です。その他取り扱い説明書をご覧ください。