

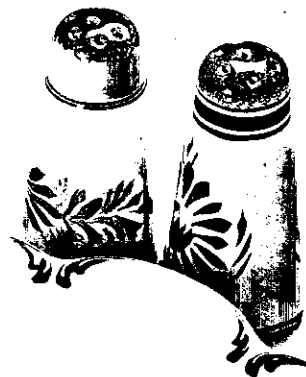
HITACHI

ククレッドカイト

取扱説明書

日立オープンレンジ 家庭用

MRO-N52形/MRH-52形/
MRO-HF6形



●ホットサラダ



●デコレーションケーキ(作りかた45ページ)

●クッキー(作りかた44ページ)

●フライ、ナゲット(作りかた37ページ)

仕様		
形名	MRO-N52形 MRH-52形 MRO-HF6形	
電源	交流100V、 50Hzまたは60Hz いずれか専用	交流100V、 50-60Hz切換式
電子レンジ	消費電力	960W
	高周波出力	500W 100、200W相当
	発振周波数	2,450MHz
トースター・グリル オープン	消費電力 1,230W (上・下ヒーター 1,200W)	
温度調節範囲	発酵、100~220℃、250℃ 250℃の運転時間は約5分です。 その後は自動的に220℃に切り 換わります。	
外形寸法	幅435×奥行345×高さ255mm	
加熱室有効寸法	幅270×奥行280×高さ136mm	
ターンテーブル直径	255mm	
質量(重量)	約13.5kg(50Hz)	約13.5kg
	約13kg(60Hz)	

お客様メモ

購入店名 ★※白のだめに記入しておいてください。
サービスを依頼されるときお役に立ちます。

電話 ()

ご購入年月日: 年 月 日

株式会社 日立ホームテック

株式会社 日立製作所

〒105東京都港区西新橋2丁目15番12号 電話(03)3502-2111

複製転載・不許複製 NH104036-01-9612(H)

このたびは日立オープンレンジをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
お読みになったあとは保証書、ご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

加熱のしくみ

レンジ

電波(高周波)には3つの性質があります。

高周波出力500Wで食品を加熱します。

水分を含んだ食品には「吸収」されます。 ガラス、陶磁器などの容器では「透過」します。 金属にあたる「反射」します。

食品に吸収された電波は、水の分子のまさつ運動を活発にし、熱を発生させます。このまさつ熱で食品を内側と外側からスピーディーに加熱します。

レンジ加熱の特長

スピーディーで 水を使わないので 色や形、風味が 盛りつけたままで 経済的です 栄養素が保たれます 保たれます 加熱できます



トースター・グリル

食品の上から、下から、ヒーター(1,200W)で同時に加熱し、食品の両面はこんがりきつね色、中はやわらかく仕上がります。

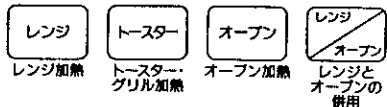
オープン

加熱室の温度を均一に保ち、食品全体を包み込むようにして焼き上げます。

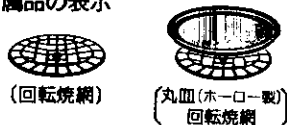
取扱説明書の見かた

■加熱表示

オート調理の加熱方法を表示します。



■付属品の表示



■料理圖に使われる単位は、次のとおりです。
カロリー：1kcal(キロカロリー)=4.18kJ(キログジュール)
容 量：1cc(シーシー)=1ml(ミリリットル)

■調理方法の表示

調理キー、出力、温度、加熱時間は次のように表示します。

オート調理のとき

あたため(牛乳) トースト からっとフライ
オートクック(冷凍グラタン) …… お酒

手動調理のとき

手動調理キー— レンジ トースター・グリル オープン
レンジの出力— レンジ(強・弱・200・弱・100)
オープンの温度— 250℃ 220℃ …… 100℃ 40℃(発酵)
加熱時間— 約2分(2~3分)

■加熱時間の目安は、食品温度(20℃)を基準にしています。

■料理写真は調理後、盛りつけたものです。

安全のため必ずお守りください

絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

- ⚠危険** この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
- ⚠警告** この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
- ⚠注意** この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

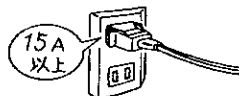
絵表示の例

- ⚠** この記号は注意(危険・警告を含む)を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容が描かれています。
- ⊘** この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。
- Ⓜ** この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容が描かれています。

据え付けるとき

⚠警告

電源は定格15A以上の専用コンセントを単独で使い、他の器具と併用する分岐コンセントは使わない。
(過熱・発火・火災の原因)

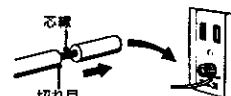


アースを確実に取り付ける。
(故障や漏電の時の感電防止)



■アース端子がある場合

リード線の先端の皮をむき、アース端子付コンセントのアース端子に確実に固定してください。



■アース端子がない場合

アース棒(別売品)を使用して、日陰など湿気の多い場所に、地中深く打ち込んでください。



ご注意

ガス管、水道管、避雷針や電話のアース線への接続はやめてください。

●次の場合は、法律で第3種接地工事(接地抵抗100Ω以下)をすることが義務づけられています。
必ず電気工事に依頼してアース工事をしてください。

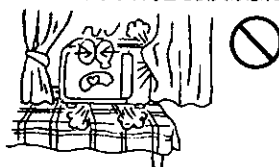
湿気の多い場所

- 水蒸気が充満する場所
- 土間、コンクリート床
- 酒、しょうゆなどを醸造し、または貯蔵する場所

水気のある場所

- この場合、漏電しゃ断器の取り付けも義務づけられています。
- 水を取り扱う土間、洗い場など水気のある場所
 - 地下室などで常に水滴が漏出したり、結露する場所

●燃えやすいもののそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなどを近づけない。
(ヒーター使用時の高温で引火の恐れ)



●たたみ、じゅうたん、テーブルクロスなど熱に弱いものの上に置かない。

(ヒーター使用時の高温で引火の恐れ)



(安全のため必ずお守りください)

据え付けるとき

⚠警告		
交流100V以外では使用しない。(火災・感電の原因) 	傷んだ電源コードや差込プラグ、ゆるんだコンセントを使用しない。(感電・ショート・発火の原因) 	電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものを載せたり、はさみ込んだりしない。(コードが破損し、火災・感電の原因)

⚠注意	
壁との間をあける。(過熱して発火する恐れ) 	<ul style="list-style-type: none"> ●水平で丈夫な場所におく。(振動・騒音・本体落下の原因) ●ラジオ、テレビおよびアンテナ線から3m以上離す。(雑音や映像の乱れの原因) 受信感度が弱い場合は、さらに雑音小さくなるまで離してください。 ●落雷の恐れがあるときは、差込プラグをコンセントから抜く。(故障の原因) ●本体の定格周波数にあった周波数の地域で使用する。合っていないと表示窓に「50」または「60」が表示され動作しません。 MRO-N52形/MRH-52形: キャビネットに貼ってある定格表示銘板で周波数を確認してください。 MRO-HF6形: 本体後面の電源周波数切換スイッチを表示された数字側に合わせてからご使用ください。 MRO-HF6形の場合
すき間があっても四面を囲む設置はしない。(過熱による発火・壁の汚れ・機能低下の原因) 	
水のかかるところや熱気、火気の近くで使わない。(感電・漏電の原因) 	
電源コードは、排気口や温度の高い部分に近づけない。(火災・感電の原因) 	

お手入れのとき

⚠警告		⚠注意
お手入れの際は、必ず差込プラグをコンセントから抜く。また、ぬれた手で抜き差ししない。(感電やけがの恐れ) 	差込プラグの刃および刃の取り付け面のほこりをよくふく。(火災の原因) 	本体の掃除は、必ず差込プラグを抜き本体が冷めてから行う。(やけど・感電の恐れ)

使用するとき

⚠危険		⚠警告
改造は絶対にしない。また、サービスマン以外の人は、分解したり修理しない。(火災・感電・けがの原因) 	穴やすきまなどに指や物を差し込まない。特に子供のいたずらなどに注意。(けが、感電や故障の原因) 	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。(やけど・感電・けがの恐れ)

⚠注意	
レンジ加熱では、ゆで卵は絶対に作ったり、あたためたりしない。目玉焼きのあたためもしない。(破裂してけがの原因) 	レンジ加熱では、びん類など密封された食品は栓やふたをはずし、膜や殻つきものは、切れ目や割れ目をいれる。(破裂してやけどやけがの原因)
ドアに物をはさんだまま使わない。(電波漏れによる障害の恐れ) 	衣類の乾燥など調理以外の目的に使わない。(発煙・火災・やけどの原因)
本体の上に物を置かない。(過熱してこげ・変形の恐れ) 	調理後の食品の出し入れに注意する。(やけどの原因) レンジ加熱でも容器や丸皿などが熱くなることがあります。
ドアに無理な力を加えない。(電波漏れの原因) 	ヒーター使用中や終了後はドア、加熱室、その周辺にふれない。(やけどの原因)
	差込プラグの抜き差しは、コードを持たずに、必ず差込プラグを持って行う。(感電やショートして発火の原因)
	長時間使わないときは、必ず差込プラグをコンセントから抜く。(絶縁劣化による感電・漏電火災の原因)

加熱のしくみ……………2
 取扱説明書の見かた……………2
 安全のため必ずお守りください……………3
 ● 据え付けるとき……………3
 ● お手入れのとき……………4
 ● 使用するとき……………5

ご使用の前に

各部のなまえとはたらき
 ● 各部のなまえ……………8
 ● 操作パネルのはたらき……………8
 表示窓のはたらき……………10
 付属品の種類……………11
 空焼きのしかた……………11
 加熱時間の合わせかた……………12
 [生解凍]の分量(グラム)セットのしかた……………12
 知っておいていただきたいこと……………13
 使える容器、使えない容器……………14

ご使用の後に

お手入れ
 ● 本体・付属品のお手入れ……………31
 ● おいが気になるとき……………32
 故障かな……と思ったら
 ● 次のことをお調べください……………32
 ● 次の場合は故障ではありません……………33
 保証とアフターサービス……………34
 仕様……………裏表紙

正しい使いかた

操作の手順……………15
 [あたため]の使いかた……………16
 ● あたため、解凍あたためメニュー……………17
 [牛乳]の使いかた……………18
 [トースト]の使いかた……………18
 [からっとフライ]の使いかた……………19
 [ホットサラダ]の使いかた……………19
 [オートクック]の使いかた……………20
 ([1]冷凍グラタン-[5]お酒)
 オート調理のお願い……………21
 レンジ
 ● レンジ加熱の種類……………22
 ● 加熱時間の決めかた……………22
 [レンジ]の使いかた……………23
 [レンジ強]と[レンジ弱]のリレー加熱……………24
 生解凍
 [生解凍]の使いかた……………25
 トースター・グリル
 [トースター・グリル]の使いかた……………26
 オープン
 [オープン](予熱なし、[40℃(発酵)]の使いかた……………27
 [オープン](予熱あり)の使いかた……………28

使用上のご注意

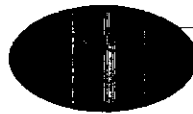
レンジのとき……………30
 トースター・グリル、オープンのとき……………30
 レンジ、トースター・グリル、オープンのとき……………30

レンジの 便利な使いかた

とかしバター……………35
 とかしチョコレート……………35
 豆腐の水きり……………35
 干しいたけのもどし……………35
 インスタント食品……………35
 ラーメン/カレー/ご飯もの
 加熱時間一覧表……………36



ご飯……………37
 ウィンナーソーセージのベーコン巻き……………37
 ● フライ、ナゲット……………37
 ● トースト……………38
 ● ピザトースト……………38
 いちごジャム……………38
 ベーコンエッグ……………39
 いり卵……………39
 ホットドッグ&ハンバーガー……………39
 茶わん蒸し……………40
 ● 花野菜のサラダ……………40
 ● きのこのサラダ……………40
 ● キャベツのミモザ風……………41
 ● かぼちゃサラダ……………41
 ● イタリアンサラダ……………41
 ● 冷凍グラタン……………42
 ● マカロニグラタン……………42
 ホワイトソース……………42



チーズチップス……………43
 ベっこうあめ……………43
 スティックパイ……………43
 大福もち……………43
 フルーツ大福
 マドレーヌ……………44
 ● 型抜きクッキー……………44
 ● 絞り出しクッキー……………44
 ● デコレーションケーキ……………45
 (スポンジケーキ)
 ● パウンドケーキ……………45
 バターロール……………46
 クリスピーピザ……………47
 手作りピザソース……………47
 ● 冷凍ピザ……………47

標準計量カップ・ スプーンの重量表 (単位g)

このクックレットガイドに使用している計量カップ・スプーンの重量は表のとおりです。

食品名	計量	容量			食品名	計量	容量		
		小さじ (5cc)	大さじ (15cc)	カップ (200cc)			小さじ (5cc)	大さじ (15cc)	カップ (200cc)
水・酢・酒		5	15	200	トマトピューレ	5	16	210	
しょうゆ・みりん・みそ	6	18	230	ウスターソース	5	16	220		
食塩	5	15	210	マヨネーズ	5	14	190		
砂糖(上白糖)・片栗粉	3	9	110	粉チーズ	2	6	80		
小麦粉(薄力粉)	3	8	100	生クリーム	5	15	200		
小麦粉(強力粉)	3	8	105	油・バター・ラード	4	13	180		
パン粉	1	4	45	ココア	2	6	80		
粉ゼラチン	3	10	130	白米	-	-	160		
トマトケチャップ	6	18	240	炊きたてご飯	-	-	120		

各部のなまえとはたらき

各部のなまえ

加熱室

底面に、抗菌ブラックコート処理がしてあります。

上ヒーター

トースター・グリル、オープン、脱臭のとき働きます。

ドア

加熱中にドアを開けると、庫内灯が消えます。

ドアハンドル

ドアファインダー

料理の仕上がり状態が見えます。

回転焼網

中央部のシャフトを回転軸に入れます。丸皿を中央にのせます。右または左に回ります。

庫内灯
操作パネル

回転軸

平面ヒーター

加熱室底部に内蔵されています。トースター・グリル、オープン、脱臭のとき働きます。

排気口

キャビネット

吸気口

差込プラグ

電源周波数切換スイッチ
(MRO-HF6形のみ、4ページ参照)

アースリード線

操作パネルのはたらき

表示窓 →10ページ

スタートキー

キーを押すと庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

手動調理

手動調理キー

→22-29ページ

●料理に合わせて[レンジ][生解凍][トースター・グリル][オープン]を選びます。

レンジ: 押すと[レンジ強] → [弱・200] → [弱・100]の順にセットできます。

生解凍: 生ものの冷凍食品の解凍に使用します。

トースター・グリル: 食品の両面をこんがり焼き上げます。

オープン: 1回押すと「予熱なし」
2回押すと「予熱あり」になります。

タイマーセットキー →12ページ

加熱時間や[生解凍]の分量(グラム)をセットするときに使用します。

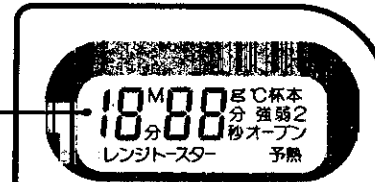
温度調節キー

[オープン]の温度を調節するとき使います。

「あげる」ときは▲を押します。

「さげる」ときは▼を押します。

[オープン]加熱中に押すと、設定した温度を3秒間表示します。



オートクッキングメニュー

- 1 冷凍グラタン
- 2 冷凍ピザ
- 3 クッキー
- 4 ケーキ
- 5 お酒



H1:葉果菜 H2:根菜



COMPACT
MICRO WAVE OVEN

レンジ(強/弱) 生解凍 トースター・グリル オープン

10分 1分 10秒
100g 10g

温度 脱臭 とりけし

オート調理

オートクックメニュー

好みのメニューを、センサーとマイコンが自動調理します。オートクックキーを押してセットします。

オートクックキー →20ページ

5種類のメニューが自動調理できます。押してメニュー番号をセットします。

仕上がり調節キー →13ページ

オート調理と[生解凍]のとき、用途や好みに応じて使います。

ワンタッチオートキー

このキーを押すだけで自動的に加熱します。

あたためキー →16・17ページ

あたため、解凍あたためるとき使います。

牛乳キー →18ページ

分量に合わせて押します。1-3杯までセットできます。

トーストキー →18ページ

1-2枚まで焼き上げます。

からっとフライキー →19ページ

市販の揚げ調理済み冷凍フライに使います。

ホットサラダキー →19ページ

野菜を加熱するとき使います。

1回押すと「H1」(葉・果菜類)を表示し、2回押すと「H2」(根菜類)を表示します。

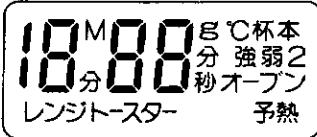
とりけしキー

間違えて操作したとき、加熱を途中で止めるときに押します。

脱臭キー →11ページ

加熱室のにおいが気になるときに使います。

表示窓のはたらき

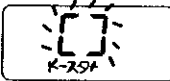


調理選択表示

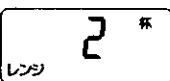
選択した調理方法を表示します。

■オート調理

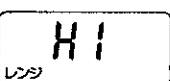
●**あたため** | トースト | からっとフライのとき
「**[]**」と加熱方法を表示します。



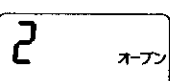
●**牛乳**のとき
加熱方法と杯数を表示します。



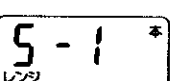
●**ホットサラダ**のとき
「H1」(葉・果菜類)、「H2」(根菜類)と加熱方法を表示します。



●**オートクック** | 冷凍グラタン | ~**[4]** ケーキのとき
メニュー番号と加熱方法を表示します。



●**オートクック** | お酒のとき
メニュー番号、加熱方法と本数を表示します。

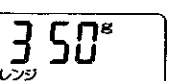


■手動調理

●**レンジ** | トースター・グリル | **オープン**のとき
加熱方法を表示します。

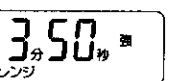


●**生解凍**のとき
加熱方法と分量(g)を表示します。



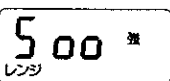
加熱時間表示

セットした加熱時間や調理の残り時間を刻々と表示します。



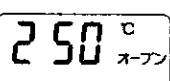
レンジ出力表示

レンジのとき、出力(500、200、100)と「強」「弱」を表示します。



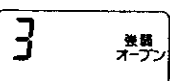
オープン温度表示

オープンのとき、加熱温度を表示します。
オープン(予熱あり)のときは、スタート後、加熱室の温度が上がるにしたがって100℃から刻々と表示します。

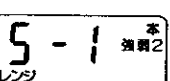


仕上がり調節表示

オート調理と**生解凍**のとき、仕上がり調節キーを押すと「強」「弱」を表示します。

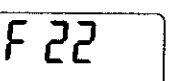


●**あたため** | **牛乳** | **トースト** | **オートクック** | **お酒**のときは「強2」「弱2」の5段階に変わります。



誤操作・エラー表示

誤って操作したときや、動作中に異常があったときに表示します。(32ページ参照)



その他の表示

●**あたため** | **トースト** | **からっとフライ** | **オートクック** | **1** 冷凍グラタン ~ **[4]** ケーキのとき
加熱時間を表示するまでの間「**[]**」が回転します。

●**あたため** | **ホットサラダ**は、加熱室が熱いと、スタート後ブザーが鳴って「0 00」が点滅します。(13ページ参照)

付属品の種類

○印は使える。
×印は使えない。

加熱方法	レンジ	トースター・グリル	オープン
付属品の種類			
■ 回転焼網 加熱室底部にセットしておきます。	○	○	○
■ 丸皿(ホーロー製) 急冷すると、変形の原因になります。	○	○	○
別売容器 炊飯・煮込容器(N-6) 落としぶた	○	×	○



丸皿の取り出しに使用します。

空焼きのしかた

初めて使う前に、油やおいをとりのぞくため、加熱室の空焼きをしてください。
*油の焼けるにおいがすることがあります。

操作の手順

- **回転焼網**だけをセットする
- 1 **脱臭** キーを押す
 20分 オープン
- 2 **スタート** キーを押す
 あたため ストート 19:59 分 オープン

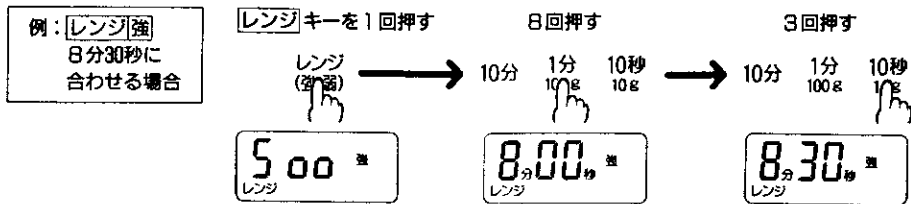
ビビビビ... と鳴ったら空焼きが終る

△注意

空焼きの動作中や終了直後は、ドア、加熱室、その周辺にふれない。
(やけどの原因)

加熱時間の合わせかた

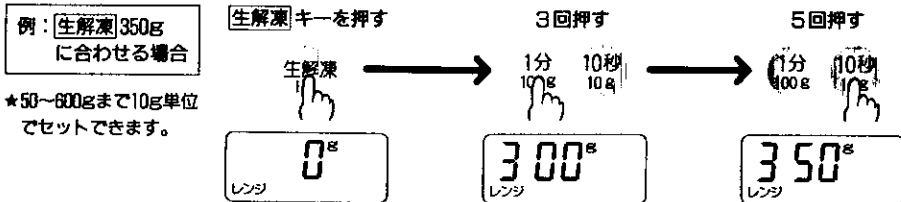
レンジ|トースター|グリル|オープン|の加熱時間をセットするとき使います。



(加熱時間について) 加熱方法によって19分50秒計と150分(2時間30分)計になります。

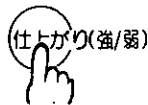
加熱方法	設定時間と表示
<ul style="list-style-type: none"> ● [レンジ強] ● [レンジ弱] ● [トースター グリル] 	<p>19分50秒計</p> <p>時間 10秒間隔</p> <p>表示 0.30 19.50</p> <p>30秒 19分50秒</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● [レンジ強]と[レンジ弱]のリレー加熱 ● [オープン] 	<p>150分計(2時間30分計)</p> <p>時間 1分間隔</p> <p>表示 25 150</p> <p>25分 150分(2時間30分)</p>

生解凍の分量(グラム)セットのしかた



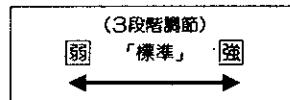
知っておいていただきたいこと

仕上がり調節キーについて



オート調理や[生解凍]の仕上がりや用途や好みに合わせて加減するとき使います。

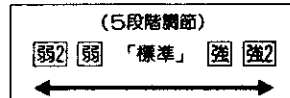
■ [からっとフライ|ホットサラダ|オートクック1|冷凍グラタン] ~ [4 ケーキ|生解凍] のとき



通常は「標準」にセットしてあります。「標準」は表示しません。

押すごとに[強|弱]「標準」になります。

■ [あたため|牛乳|トースト|オートクック5|お酒] のとき



初めは「標準」にセットしてありますが、[牛乳|トースト|オートクック5|お酒]は好みの目盛にセットして使うと、その目盛を記憶します。

押すごとに[強|強2|弱2|弱]「標準」になります。

停電や差込プラグを抜いたときは「標準」になります。「標準」は表示しません。

- 調節のしかたは、それぞれの調理のコツを参考にしてください。
- 仕上がり調節は、[あたため|牛乳|トースト|からっとフライ|ホットサラダ]の場合、加熱時間を表示する前に行います。(「からっとフライ」のみ1分以内に行います。)[オートクック1|冷凍グラタン] ~ [5|お酒|生解凍]の場合、スタートキーを押す前に行います。

食品を置く位置は

丸皿の上に、はみ出さないように置きます。

食品がはみ出していると回転のさまたげになり、上手に仕上がりません。

食品の取り出しが便利 メモリーターン機能

加熱が終了と、丸皿が始めに食品を置いた位置で止まります。

食品の取り出し忘れ防止 ブザーつき

加熱終了後、食品を取り出さなかったとき、「ビビビ」とブザーが約1分ごとに3回鳴って知らせます。

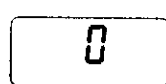
加熱室が熱いときは

[オープン|トースター|グリル]使用後に[あたため|ホットサラダ]を使用すると「ビビビビビ」と鳴り、「0 00」が点滅して加熱されません。次の方法で冷却してからお使いください。

食品を取り出し、[あたため]または[ホットサラダ]キーを押す



ビビビビビと鳴ったら冷却が終る



■ 10～30分で終わります。

- 冷却中はドアを開けたり、とりけしキーを押したりしないでください。
- 冷却を中断したり、行わないときは、加熱室が充分冷めてから(約1時間)使用します。冷めないうちに使用するときには手動調理で行います。

使える容器、使えない容器

○印は使える。
×印は使えない。

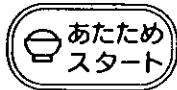
容器の種類	加熱の種類	電子レンジ加熱	ヒーター加熱
耐熱性のガラス容器 パイレックス、 パイロセラム、 ネオセラムなど		○ 加熱後、急冷すると割れることがあります。	○ 加熱後、急冷すると割れることがあります。
耐熱性のないガラス容器 強化ガラス、 カットガラス、 クリスタルガラスなど		× ただし、普通ガラスのコップでカット(凹凸)のないものや哺乳びんは、酒や牛乳のあたためだけに使えます。	×
耐熱性のある陶器・磁器 ココット皿、 グラタン皿など		○	○
日常使っている陶器・磁器 茶わん、皿など		○ ただし、赤手な色絵つけ、ひび割れ、金、銀模様のあるものは、器を傷めたり、火花がでるので使えません。	×
耐熱性のあるプラスチック容器 ポリプロピレン製など		○ 耐熱温度が140℃以上のもので、「電子レンジ使用可」の表示のあるものを使います。ただし、油脂、糖分の多い食品は高温になり、容器が溶けてしまうので使えません。	× ただし、「オープン・グリル使用可」の表示のあるものは使えます。
その他のプラスチック容器		× 耐熱温度が低いもの(ポリエチレン、スチロール樹脂など)や耐熱温度が高くても、電波で変質するもの(メラミン、フェノール、ユリア樹脂など)は使えません。ただし、「生解凍」のときにだけ、発泡スチロールのトレーが使えます。	×
ラップ類		○ 耐熱温度が140℃以上のものは使えます。ただし、油脂、糖分の多い食品は、高温になり、ラップがとけてしまうので使えません。	× ただし、発酵では使えます。
金属容器、金串、 アルミホイル など		× 電波を反射するので使えません。ただし、アルミホイルはこの性質を利用して加熱しすぎの部分をおおうなど、部分的に使えます。	○ ただし、取っ手がプラスチックのものは使えません。
竹、木、籐、紙、ニス、 うるし塗り容器など		× こげたり、塗りがはげたり、ひび割れすることがあるので使えません。特に、針金を使っているものは燃えやすくなります。ただし、竹串、楊枝、紙は料理罐に記載している使いかたに限り使えます。	× ただし、硫酸紙や耐熱性の加工を施した紙製品は使えます。

■プラスチック類は家庭用品品質表示法に基づく耐熱温度表示をごらんください。
■材質や耐熱温度がわからない容器は使わないでください。

正しい使いかた オート調理/手動調理

操作の手順 (残り時間の表示中にドアを開けた場合は、ドアを開けてスタートキーを押します。)

	あたため 牛乳 トースト からっとフライ ホットサラダ	あたためキー を押す	牛乳キーを 押す	トーストキー を押す	からっとフライ キーを押す	ホットサラダ キーを押す H: 重量 12: 硬度
オート調理	オートクック	オートクックキーを押し メニュー番号を選ぶ				スタートキー を押す
手動調理	レンジ	レンジキーを押し 出力を合わせる	タイマーセットキー で時間を合わせる			スタートキー を押す
	生解凍	生解凍キー を押す	タイマーセットキーで 分量(グラム)を合わせる			スタートキー を押す
	トースター グリル	トースター・グリル キーを押す	タイマーセットキー で時間を合わせる			スタートキー を押す
	オープン	オープンキー を押す	温度調節キーで温度を 合わせる	タイマーセット キーで時間を 合わせる		スタートキー を押す

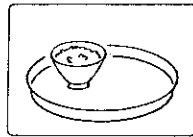


あたための使いかた



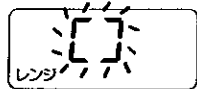
付属の丸皿、
回転焼網を使う。

食品を入れる

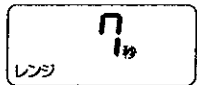


1 あたため キーを押す

庫内灯が点灯し、丸皿が回転して加熱が始まります。



↓途中で変わる



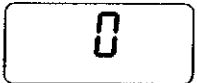
●**あたため** キーは、ドアを閉めて1分以内に押してください。1分を過ぎるとスタートしません。ドアを開閉しなおして**あたため** キーを押してください。

●**飲みもののあたため** は牛乳、オートクック5お酒を使います。



と鳴ったら食品を取り出す

表示が“0”になり、加熱が終了します。



あたためのコツ

1回の分量は1~2人分です。

分量が極端に多すぎたり少なすぎたりすると、上手に仕上がらないことがあります。(17ページ参照)

陶磁器や耐熱性の容器に移しかえて加熱する

水分を補って

ご飯ものや蒸しものが乾燥ぎみのときは、水分を補ってから加熱します。

ラップまたはふたを使い分けて

種類によって、ラップまたはふたを使い分けます。

加熱後、かき混ぜて

めん類、炒めもの、スープやシチューはかき混ぜます。

仕上がり調節は

あつめに仕上げたいときや、冷凍したものは**強2**または**強2**に、ぬるめに仕上げたいときや、少量をあたためるときは**弱2**または**弱2**を使います。

弱2から**強2**まで5段階に調節できます。(13ページ参照)

いか料理をするとはじける

レンジ弱・200で加熱時間をひかえめにすれば、はじけは弱くなります。

仕上がりがぬるかったときは

レンジ強で様子を見ながら、さらに加熱します。

●オート調理で追加加熱すると、熱くなりすぎます。

あたため、解凍あたためメニュー

オート調理で1回にできる分量は1~2人分です。

●印はラップまたはふたをする。
×印はしない。

メニュー名	オート調理	分量	手動調理の目安(レンジ強)			
			あたため		解凍あたため	
			おおいの有無	加熱時間	おおいの有無	加熱時間
ご飯もの		150g(1杯)		約1分10秒	●	2分30秒~3分
	あたため	250g(1人分)	×	約2分	●	4~5分
		400g(1人分)	●	3分~3分30秒	—	—
めん類		250g(1人分)	●	約3分	●	4~5分
	あたため	200g(1人分)	×	約2分	—	—
焼きもの/揚げもの		100g(1人分)		約1分20秒	●	約3分30秒
		150g(5個)		約1分30秒	●	約5分
	あたため	150g(5個)	×	約2分	—	5~6分
	冷凍は 強2	100g(2~4個)		約1分	×	約2分
		150g(2個)		約1分10秒	—	2分30秒~3分
炒めもの		200g(1人分)	×	約2分	—	—
	あたため	300g(1人分)	●	約3分	—	—
	あたため	100g(1人分)	●	約1分20秒	●	約2分30秒
煮もの/煮もの		200g(1人分)		2分~2分30秒	—	—
	あたため	100g(1切れ)	×	約1分	—	—
		200g(10~20個)		約1分30秒	●	約3分30秒
汁もの	あたため	150cc(1杯)	×	1分30秒~2分	—	—
	あたため	200g(1人分)	●	約2分	●	約5分

●まんじゅう・パン類や冷凍野菜は、オート調理ではあたためられません。

レンジ強で加熱してください。

メニュー名	おおいの有無	分量	加熱時間	調理のコツ
まんじゅう/パン類	●	80g(き1個)	40~50秒	底の紙を取って、水にくくらせてからゆとりをもってラップで包む。
		80g(き1個)	1分10秒~1分30秒	
まんじゅう	×	100g(2個)	30~40秒	包装をはずして皿にのせる。食べる直前に加熱する。
		80g(1~2個)	20~30秒	
冷凍野菜	×	100g	約1分30秒	袋から出してサッと水にくぐらせ、皿に広げる。
		200g	約2分30秒	
		300g(1本)	7~8分	
枝豆・かぼちゃ	●	200g	約4分	袋から出してサッと水にくぐらせ、ラップでぴったり包む。

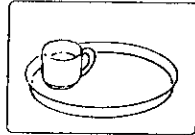


牛乳の使いかた



付属の丸皿、回転焼網を使う。

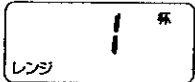
● 食品を入れる



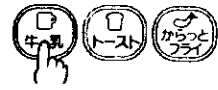
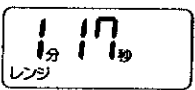
置きかたは
1杯のときは、丸皿の中心からずらして置きます。2、3杯のときは、周囲に等間隔に置きます。

① **牛乳** キーを1回押す

キーを押すことに1→2→3→1(杯)とセットできます。庫内灯が点灯し、2秒後に丸皿が回転して加熱が始まります。



↓途中で変わる



と鳴ったら食品を取り出す

表示が"0"になり、加熱が終了します。

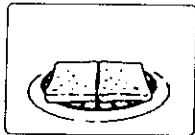


トーストの使いかた



付属の回転焼網を使う。

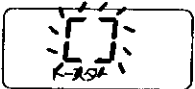
● 食品を入れる



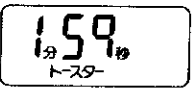
置きかたは
食パン2枚は回転焼網の中央に寄せて焼きます。中央からずれたり、離して置くとは回転しない場合があります。1枚だけ焼く場合は片方に寄せて焼きます。

① **トースト** キーを押す

庫内灯が点灯し、回転焼網が回転して加熱が始まります。



↓途中で変わる



と鳴ったら食品を取り出す

表示が"0"になり、加熱が終了します。



焼きが足りなかったときは
トースター・グリルで様子を見ながら、さらに焼きます。

●トースト キーは、ドアを開けて1分以内に押してください。

*回転焼網が回転していることを必ず確認してください。

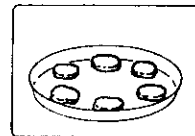


からっとフライの使いかた



付属の丸皿、回転焼網を使う。

● 食品を入れる

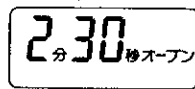


丸皿にアルミホイルは敷かない
レンジ加熱の際に、火花(スパーク)の原因になるので絶対に敷かないでください。

① **からっとフライ** キーを押す



↓途中で変わる



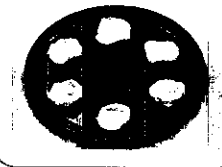
庫内灯が点灯し、丸皿が回転して加熱が始まります。

と鳴ったら食品を取り出す

表示が"0"になり、加熱が終了します。



置きかたは
市販の冷凍フライ類は袋やラップを取り、凍ったまま丸皿に並べます。



●からっとフライ キーは、ドアを開けて1分以内に押してください。

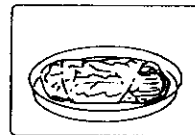


ホットサラダの使いかた



付属の丸皿、回転焼網を使う。

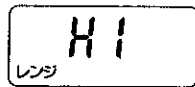
● 食品を入れる



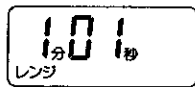
直接丸皿にのせて野菜はラップで包み、直接丸皿にのせて加熱します。

① **ホットサラダ** キーを1回押す

キーを押すことにH1→H2→H1とセットできます。庫内灯が点灯し、2秒後に丸皿が回転して加熱が始まります。



↓途中で変わる



と鳴ったら食品を取り出す

表示が"0"になり、加熱が終了します。



1回の分量は
葉・果菜類は100~300g、根菜類は100~600gが適量です。

仕上がり調節は
やわらかめにしたい場合は「強」にし、固めにしたい場合は「弱」にします。

葉・果菜、根菜メニューは36ページの加熱時間一覧表を参照します。ただし、冷凍野菜は、17ページを参照し、「レンジ強」で加熱します。

●ホットサラダ キーは、ドアを開けて1分以内に押してください。

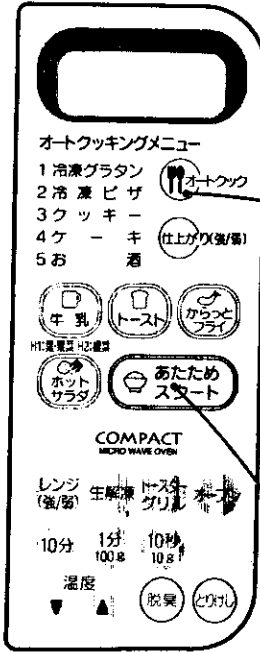
H1: 葉・果菜類を加熱します。 H2: 根菜類を加熱します。

オートクックの使いかた

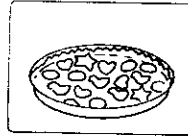
1 冷凍グラタン 2 冷凍ピザ 3 クッキー 4 ケーキ 5 お酒



付属の丸皿、回転焼網を使う。



食品を入れる



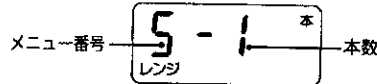
1 オートクックキーを押す

表示窓の番号をメニュー番号に合わせます。



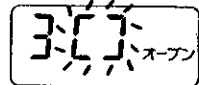
5 お酒は、本数も同時にセットします。

キーを押すごとに 1→2→3(本)とセットできます。



2 スタートキーを押す

庫内灯が点灯し、丸皿が回転して加熱が始まります。



途中で変わる



ビビビビ...

と鳴ったら食品を取り出す

表示が"0"になり、加熱が終了します。



オートクックメニュー

メニュー名	調理例 記載ページ
1 冷凍グラタン	42
2 冷凍ピザ	47
3 クッキー	44
4 ケーキ	45

5 お酒のとき.....

置きかたは

1本の場合は、丸皿の中心からずらして置きます。
2、3本の場合は、周囲に等間隔に置きます。



仕上がりがぬるかったときは

レンジ強で様子を見ながら、さらに加熱します。
オート調理で追加加熱すると、熱くなりすぎます。

オート調理のお願い

調理する分量や材料は

ククレットガイドを参照し、材料や分量を守ってください。適量でないとうちに仕上がらないことがあります。



使用する付属品や容器は

使用する付属品や容器が違うとうちに仕上がらないことがあります。ククレットガイドを参照してください。



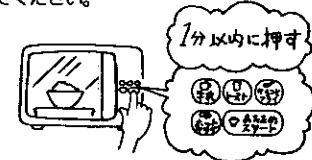
オート調理で作れるものは

ククレットガイドに記載してある料理以外は、オート調理では、うちに仕上がらないことがあります。手動調理で行ってください。



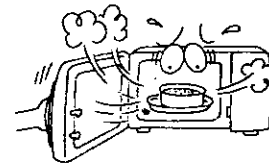
あたため 牛乳 トースト からっと フライ ホットサラダ キーはドアを開けてから1分以内に押す

空焼きを防止するため、1分を超えるとスタートしません。ドアを開閉して、キーを押してください。



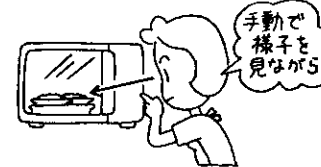
加熱中にドアを開けると

うちに仕上がらないことがあります。



追加加熱は手動で

オート調理で追加加熱すると、加熱しすぎになります。手動調理で様子を見ながら加熱してください。



レンジ加熱の種類

レンジの出力を「レンジ」キーで強火から弱火まで3段階に調節できます。

表示	出力	用途
レンジ強	500 500W	直火でいうなら強火にあたり、料理のあたためや野菜の下ごしらえなど、スピーディーに仕上げる料理に使います。
レンジ弱	200 約200W	直火でいうなら弱火から中火にあたり、出力を100W(弱火)・200W(中火)に調節できます。 ベーコンエッグなどの卵料理、バターやチョコレートをとがすときなど、ゆっくり、ソフトに加熱したい料理に使います。
	100 約100W	
レンジ強とレンジ弱のリレー加熱		炊飯や煮込み料理に使います。 レンジ強でひと煮立ちさせ、レンジ弱でじっくり加熱します。

加熱時間の決めかた

レンジ調理で大切なことは、食品にふさわしい加熱時間を決めることです。
手動調理の加熱時間は、高周波出力500Wを基準に設定しています。

●食品の種類(材質)によって早い遅いがあります

同じ分量でも、食品によって調理時間が違います。
また同じ食品でも鮮度によって、多少違います。

●食品の分量にほぼ比例します

分量が倍になれば時間も倍、半分になれば時間も半分になります。

●加熱前の食品温度によっても違います

同じ食品でも、冷蔵庫や冷凍室から出して使う場合は、加熱時間がかかります。また夏と冬では多少時間が違います。
加熱時間は食品温度(20℃)を基準にしています。
冷蔵の場合は食品温度(20℃)のときの約1.3倍、冷凍の場合は約2.3倍になります。

●使う容器によっても違います

容器の材質や大きさ、形状によっても加熱時間は多少違ってきます。

食品100g当たり「レンジ強」の加熱時間の目安

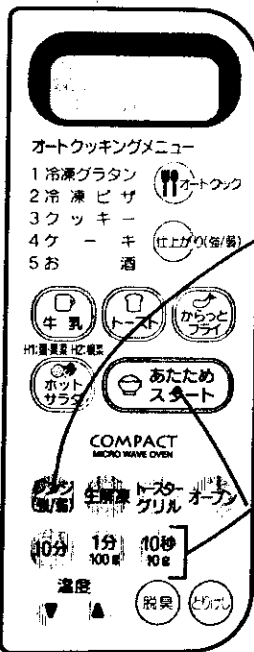
食品の種類	生からの調理		あたため
	葉・果菜類	根菜類	
野菜類	1分20秒～1分50秒	2分～2分30秒	1分～1分20秒
魚介類	2分～2分30秒	2分30秒～3分	1分～1分20秒
肉類	2分30秒～3分	3分～3分30秒	1分20秒～1分40秒
ご飯類	—	—	40秒～1分
めん類	—	—	1分～1分20秒
みそ汁・スープなど	—	—	1分30秒～2分
牛乳・酒など	—	—	40秒～1分
パン・まんじゅう	—	—	30～50秒
ケーキ	1分～1分20秒	—	—

(食品温度20℃)

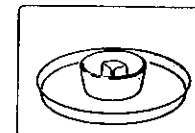
レンジの使いかた



付属の丸皿、回転焼網を使う。

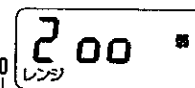


●食品を入れる

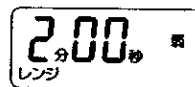


①「レンジ」キーを押す

キーを押すことに出力は 500→200→100
レンジ強「レンジ弱」の順に調節できます。



②タイマーセットキーで時間を合わせる



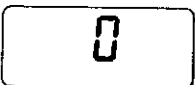
③スタートキーを押す

庫内灯が点灯し、丸皿が回転して加熱が始まります。



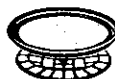
ビビビビ... と鳴ったら食品を取り出す

表示が「0」になり、加熱が終了します。



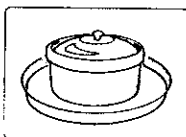
レンジ強とレンジ弱のりー加熱

自動切換



付属の丸皿、回転焼網を使う。

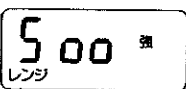
食品を入れる



1 レンジ強をセットする

1. レンジキーを1回押しレンジ強(500)を選ぶ

*レンジ弱にセットしたときは、②のレンジキーは受けつけません。



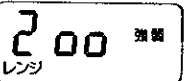
2. タイマーセットキーで時間を合わせる



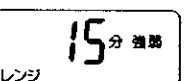
2 レンジ弱をセットする

1. レンジキーを押す

レンジ弱(200, 100)に合わせます。

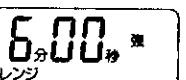


2. タイマーセットキーで時間を合わせる

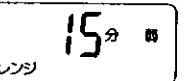


3 スタートキーを押す

庫内灯が点灯し、丸皿が回転して加熱が始まります。



↓途中で変わる



ビビビビッ

と鳴ったら食品を取り出す

表示が“0”になり、加熱が終了します。



手動調理

生解凍

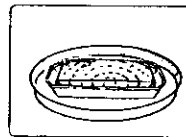
生で冷凍した肉や魚の鮮度やうまみをほとんど損なわずに、スピーディーに解凍します。



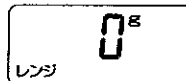
付属の丸皿、回転焼網を使う。

生解凍の使いかた

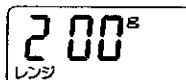
食品を入れる



1 生解凍キーを押す

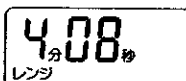


2 タイマーセットキーで分量(グラム)を合わせる



3 スタートキーを押す

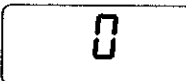
庫内灯が点灯し、丸皿が回転して加熱が始まります。



ビビビビッ

と鳴ったら食品を取り出す

表示が“0”になり、加熱が終了します。



生解凍のコツ

- 1回の分量は50~600gです。
- 肉・魚は仕上げ調節を強でさしみは生解凍「標準」で、素材によって使い分けます。
- 冷凍室から出してすぐに解凍カチカチに凍っているものを解凍します。

- 発泡スチロールのトレーにのせたまま解凍
- ラップなどの包装をはずし、丸皿の中央にのせて解凍します。
- とけかけている食品やバラバラに凍っているものはレンジ弱・100が弱・200で途中様子を見ながら解凍します。

- 仕上げは半解凍状態に(食品の中心が少し凍っている状態)さしみは切りやすく、食卓に出すときが食べ頃です。肉や魚介類は、5~10分放置すると楽にほぐせます。
- 解凍が足りなかったときはレンジ弱・100で様子を見ながら、さらに解凍します。

正しい使いかた

手動調理

レンジ

正しい使いかた

手動調理

生解凍

手動調理

トースター グリル

食品のおもてと裏から同時に加熱し、両面を焼き上げます。

トースター・グリルの使いかた

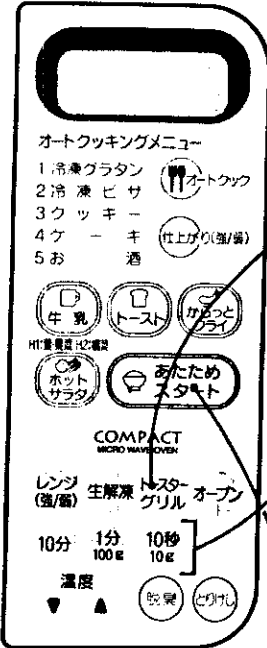


付属の回転焼網を使う。

正しい使いかた

手動調理

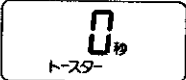
トースター・グリル



食品を入れる



1 トースター・グリル
キーを押す



2 タイマーセット
キーで時間を
合わせる



3 スタートキーを
押す

庫内灯が点灯し、回転焼網が回転して加熱が始まります。



と鳴ったら食品を
取り出す

表示が“0”になり、加熱が終了します。



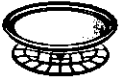
*回転焼網が回転していることを必ず確認してください。

メニューによっては丸皿が使えます
続けて加熱するときは加熱時間をひかえめにします。はじめの加熱時間と同じ時間で焼くとこげすぎます。

手動調理

オーブン

強力ヒーターで、食品を包み込むようにして焼きます。
オーブン温度は、40°C(発酵)・100~220°C(10°C間隔)・250°Cまで設定できます。



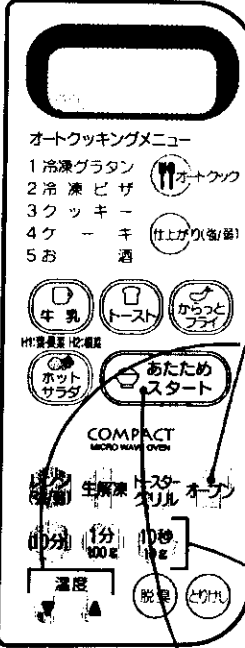
付属の丸皿、回転焼網を使う。

オーブン(予熱なし)、40°C(発酵)の使いかた

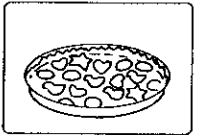
正しい使いかた

手動調理

オーブン

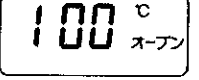


食品を入れる



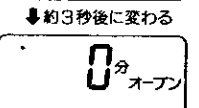
1 オーブンキーを
1回押しオーブン
(予熱なし)にする

一度、温度をセットして使うと、その温度が記憶され、次から表示します。

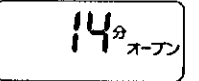


2 温度調節キーで
温度を合わせる

■加熱室が熱い場合の最大設定温度は220°Cです。
約3秒後に時間合わせ表示になります。温度表示中でも時間合わせできます。

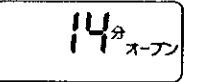


3 タイマーセットキー
で時間を合わせる



4 スタートキーを
押す

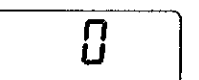
庫内灯が点灯し、丸皿が回転して加熱が始まります。



(加熱途中で残り時間が変わることがあります。)

と鳴ったら食品を
取り出す

表示が“0”になり、加熱が終了します



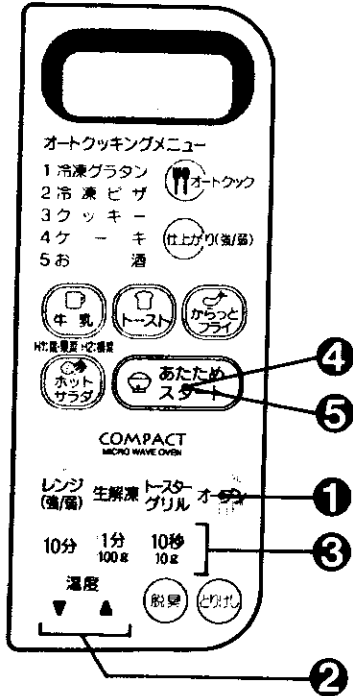
発酵のときは
■温度調節キー(①)を押して40°Cに合わせます。
加熱中に温度を変えるとき
■温度調節キーを押すと、設定した温度が表示されます。再度、温度調節キーを押して温度を変えます。約3秒後に時間表示に戻ります。
*加熱時間は変えられません。

250°Cの運転時間は約5分です。その後は自動的に220°Cに切り換わります。

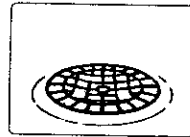
オーブン (予熱あり)の使いかた



付属の丸皿、
回転焼網を使う。

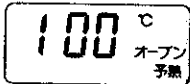


● 予熱をする



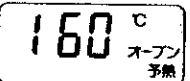
回転焼網だけにします。

1 **オープン**キーを
2回押し
オープン予熱に
する

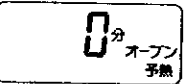


一度、温度をセット
して使うと、その温
度が記憶され、次か
ら表示します。

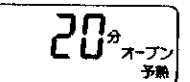
2 温度調節キーで
温度を合わせる



↓約3秒後に変わる



3 タイマーセット
キーで時間を
合わせる



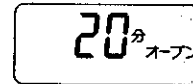
4 **スタート**キーを
押す

庫内灯が点灯し、回
転焼網が回転して予
熱が始まります。
■加熱室の温度を100
℃から表示します。



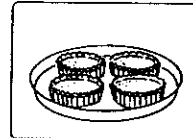
ビビビビ...
と鳴り予熱が終る

■セットした温度に
なるか、15分経過す
ると終わります。



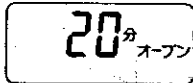
**予熱が終わったら
すぐ食品を入れる**

■予熱が終わってその
ままにしておくと、
2分間予熱を継続し
た後、セットした時
間を加熱します。



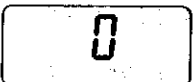
5 **スタート**キーを
押す

庫内灯が点灯し、丸
皿が回転して加熱が
始まります。



ビビビビ...
と鳴ったら食品を
取り出す

表示が"0"になり、
加熱が終了します。





追加加熱などで
予熱が不要なとき
オープン (予熱なし)の使
いかた (27ページ)の方法で
行います。

**予熱中、加熱中に
温度を変えるとき**
温度調節キーを押すと、設
定した温度が表示されます。
再度、温度調節キーを押し
て温度を変えます。
加熱中は、約3秒後に時間
表示に戻ります。
※加熱時間は変えられませ
ん。

**250℃の運転時間は
約5分です**
その後は220℃に自動的に
切り換わります。

⚠️ 使用上のご注意

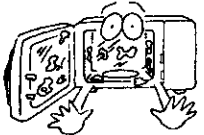

レンジのとき

⚠️ 注意	
<p>飲みものなどを加熱しすぎない。 (突然沸騰して飛び散ることがある)</p> <p>牛乳、お酒、水、バター、 サラダ油などは沸騰して 飛び散り、やけどの恐れ。 加熱後でも突然沸騰して 飛び散ることがある。</p> 	<p>金属の調理道具は使わない。 アルミ箔を使うときは加熱 室内壁、ドアファインダー に触れないようにする。 (火花(スパーク)、故障の原因)</p> 
<p>●食品を加熱しすぎない。 (少量のもの、干物、パン、バター、 サラダ油などはこげ、燃える恐れ)</p> <p>●加熱室が空のまま加熱しない。 (異常高温になり故障の原因)</p> <p>●缶詰やレトルト食品は缶や袋の ままで加熱しない。 (火花(スパーク)、こげ、破裂の恐れ) アルミ包装は加熱できません。 容器に移しかえて加熱します。</p>	<p>●鮮度保持剤(脱酸素剤など)を入れ たまま加熱しない。 (燃える恐れ)</p> <p>●乳幼児のミルク等をあたためると きは仕上がりに温度を確認する。 (やけどの恐れ)</p> <p>●ラップをはすずときは、注意する。 蒸気が一気にでる場合があります。 (やけどの恐れ)</p>

トースター・グリル、オーブンのとき

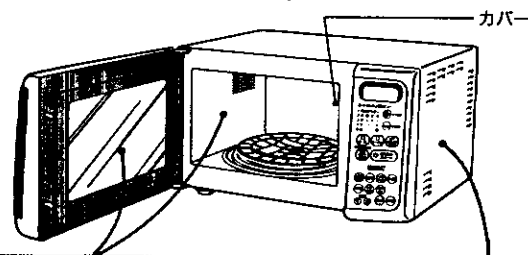
⚠️ 注意	
<p>●使用中や終了後はドア、加熱室、 その周辺に触れない。 (やけどの原因)</p> <p>●熱くなったドアなどに水をかけない。 (割れる恐れ)</p>	<p>●調理が終わったらすぐに取り出す。 (余熱で焼き過ぎになる恐れ)</p> <p>●食品の出し入れは取っ手やオーブ ン用手袋を使う。 (やけどの恐れ)</p>

レンジ、トースター・グリル、オーブンのとき

⚠️ 注意	
<p>食品くずをつけたまま使わな い。 (燃える恐れ)</p> 	<p>加熱室内で食品が燃えだしたときは、 1. ドアを開けない。 (勢いよく燃える恐れあり) 2. とりけしキーを押し、運転を止め てから、差込プラグを抜く。 3. 本体から燃えやすいものを遠ざ け、鎮火するまで待つ。 鎮火しない場合は、水か消火器で 消す。そのまま使用せず、必ず販 売店に点検を依頼する。</p> 

お手入れ 本体・付属品のお手入れ

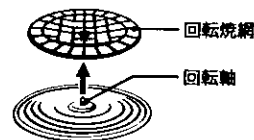
お手入れはすぐにこまめにがポイントです。



加熱室内壁・ドア内側

回転焼網を両手で持ち上げて取りはずしてから、かたく絞ったぬれふきんでふきます。

汚れがひどいときは台所用中性洗剤をつけた布でふきとり、その後必ず、かたく絞ったぬれふきんで、洗剤をよくふきとります。



外側



やわらかい布でふきとります。

汚れがひどいときは台所用中性洗剤をつけた布でふきとり、その後必ず、かたく絞ったぬれふきんで、洗剤をよくふきとります。

丸皿・回転焼網

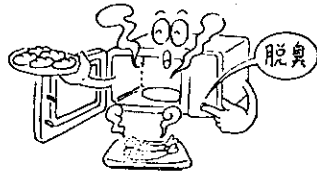
油や食品くずが付着したときは、台所用中性洗剤をつけたスポンジたわしで汚れを落として水洗いし、水気を十分にふきとります。

⚠️ 注意

<p>丸皿、回転焼網は金属たわしや鋭利なものでこすらない。 塗装やホーローががれてさびることがあります。</p> 	<p>キャビネットやドアに水をかけない。 (さび、感電、故障の原因)</p>
<p>パネルやドア、加熱室などをオープンクリーナー、シンナー、ベンジン、スプレーのガラストミがきなどでふかない。 (傷・変形の恐れ)</p> 	<p>加熱室内壁に食品くずや汁をつけたままにしない。 汚れがとりにくくなり、火花(スパーク)が出たり、さびや悪臭の原因になります。</p> <p>●加熱室側面のカバーの汚れがひどく、汚れがとれない場合には、販売店にご相談のうえ、側面のカバーを取り替えてください。</p> <p>●加熱室の底面には抗菌ブラックコート処理がしてあります。傷つきやすいので、たわしなど固いものでこすらないでください。</p>

お手入れ

においが気になるとき…「脱臭」を使います



加熱室のにおいが気になるときに使います。加熱室の油汚れをとり、においを軽減することができます。

脱臭のしくみ

加熱室に残った油やにおいの成分をヒーターの高熱で分解し、加熱室外に排出します。加熱室に残った食品カスは取れませんので、あらかじめふきとってください。

操作の手順は「空焼きのしかた」11ページを参照してください。

「脱臭」の動作中や終了直後は、ドアや本体が熱くなっていますので、注意してください。

故障かな……と思ったら

次のことをお調べください

症状	点検
動作しない	<ul style="list-style-type: none"> ● 差込プラグが抜けていませんか。 ● 配電盤のヒューズ、またはブレーカーが切れていませんか。 ● ドアはきちんと閉まっていますか。 ● ドアを開け閉めしなおしても正常になりませんか。 ● 差込プラグを抜いて、差し込みなおしても正常になりませんか。
料理のできぐあいが悪い	<ul style="list-style-type: none"> ● 調理の手順、ラップのかけかた、食品の量、付属品、容器の使いかたなどは正しいですか。 ● 壁と近づきすぎていませんか。(4ページ参照)
表示窓にF22、F23、F42の表示が出て動作しない	<ul style="list-style-type: none"> ● 差込プラグを抜いて、差し込みなおしても正常になりませんか。
レンジのとき火花(スパーク)がでる	<ul style="list-style-type: none"> ● 加熱室壁などに金属製の調理道具やアルミホイルが触れていませんか。 ● 回転焼網などに食品カスがついていませんか。

以上のことをお調べいただき、それでも具合が悪い場合は直ちに差込プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理を依頼してください。

次の場合は故障ではありません

- **「あたため」/「ホットサラダ」キーを押すと(0 00)が点滅する** → 加熱室が熱いと(0 00)が点滅し、冷却します。冷却してからお使いください。(13ページ参照)
- **回転焼網が右に回転したり、左に回転したりする** → スタートするときのタイミングにより、右または左に回転します。(調理の仕上がりには影響ありません。)
- **動作中「ブーン、ブーン…」と音がする** → **「生解凍」**、**「レンジ弱」**のときの断続動作音です。
- **ブザーが鳴って残り時間が(0)になっても庫内灯が点灯し、食品が回転する** → 加熱始めに食品を置いた位置に、回転を止めるためです。
*加熱途中、ドアを開けたり、とりけしキーを押した場合は、そのときの位置で止まります。(13ページ参照)
- **残り時間が出るときと、出ないときがある** → オート調理のとき、仕上がり調節のしかたによって、出るときと出ないときがあります。
- **残り時間が途中で変わることがある** → **「オープン」**(予熱なし)のとき、料理を上手に仕上げるため加熱途中で残りの加熱時間が変わることがあります。(27ページ参照)
- **ドアを開けると加熱が取り消される** → オート調理では残りの加熱時間を表示していないときにドアを開けると、加熱が取り消されます。
- **オート調理のとき、キーを押すと()が回転する** → **「あたため」**、**「トースト」**、**「からっとフライ」**、**「オートクック」**(1~4)のとき、加熱時間を表示するまでの間、回転します。(10ページ参照)
- **セットした温度が途中で変わることがある** → **「オープン」**のとき、250℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に220℃に切り換わります。
- **表示窓に(50)または(50)が点滅し動作しない** → **MRO-N52形**：電源と本体の定格周波数が違います。
MRH-52形：販売店にご相談ください。
MRO-HF6形：電源周波数切替スイッチのツマミの位置が合っていない。切替スイッチを、ご使用地域の周波数に合わせてください。(4ページ参照)
- **「トースト」**、**「からっとフライ」**、**「オートクック」**(1~4)の加熱開始時に冷却ファンの動作音がある → 本体内部を冷却するための動作音です。
- **表示窓の表示が点滅し、とりけしキーを押しても表示窓に「M」が表示されたまま加熱されない** → 差込プラグを抜いて、約3秒たってから、差し込みなおしてください。

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

★本体内部には高圧配線がしてありますので、ご家庭での修理はおやめください。

保証書(別添)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」等の記入をお確かめのうえ販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保存してください。

- 保証期間は、お買い上げの日から1年です。
- ただし、マグネトロンについては2年です。

補修用性能部品の最低保有期間

オープンレンジの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後8年です。

この期間は通商産業省の指導によるものです。補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電取扱店を紹介させていただきます。

- ご転居されたり、移動したりした場合には、必ず販売店または電気工事に依頼して、アースの取り付け直しを行ってからご使用ください。(3ページ参照)
- MRO-N52形/MRH-52形は、違った周波数地域にご転居される場合、内部電気部品の取りかえが必要です。取りかえが必要な部品は高圧トランス、高圧ユニット、銘板です。お買い上げの販売店、または電気工事に依頼してください。

静岡県での50Hzと60Hzの境界

50Hz: 富士市、富士宮市、富士郡芝川町以東
60Hz: 清水市、裾野郡富士川町、黒原町、由比町以西



- MRO-HF8形は、電源周波数が50Hz・60Hzどちらの地域でもご使用になれます。(部品交換の必要はありません)

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または別紙(黄色用紙)「ご相談窓口一覧表」の窓口にお問い合わせください。

修理を依頼されるときは

32・33ページに従って調べていただき、なお異常のあるときは、ご使用を中止し、必ず差込プラグを抜いてから、お買い上げの販売店にご相談ください。

ご連絡していただきたい内容

品名	日立オープンレンジ
形名	(銘板に書いてあります)
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	(できるだけ具体的に)
ご住所	(付近の目印等も併せてお知らせください)
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

*銘板は本体右側面にあります。

保証期間中は

修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

修理料金のしくみ

修理料金=技術料+部品代+出張料です。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	商品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途、駐車料金をいただく場合があります。

●長年ご使用のオープンレンジの点検を!

●オープンレンジの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後8年です。

愛情点検



ご使用の際はこのようなことはありませんか

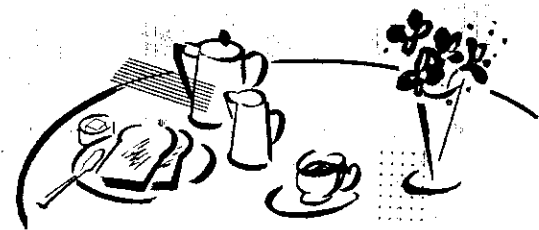
- 電源コードや差込プラグが異常に熱くなる。
- スタートキーを押しても食品が加熱されない。
- 自動的に切れないときがある。
- コグ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音や火花(スパーク)が出る。
- オープンレンジにさわるとビリビリと電気を感じることがある。
- その他の異常や故障がある。

お願い

故障や事故防止のため、コンセントから差込プラグを抜いて販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

このオープンレンジの製造時期は本体の右側面に表示されています。

料理編



レンジの便利な使いかた

食品は保存状態や種類によって加熱時間が多少異なります。様子を見ながら加熱してください。

とかしバター

バター(40g)を容器に入れレンジ弱・200 [約2分] 加熱します。トースト用のぬりバターにするときはレンジ弱・100 [約2分] と、用途に応じて使い分けます。

とかしチョコレート

チョコレート(50g)は、細かく砕いて容器に入れ、途中かき混ぜながらレンジ弱・200 [約4分] 加熱します。



豆腐の水きり

豆腐1丁(約300g)を皿にのせてレンジ強 [2分~2分30秒] 加熱し、ふきんなどで水気をふき取ります。

干しいたけのもどし

容器に干しいたけ(2~3枚)とひたひたの水を入れ、ラップか小皿で落としぶたをしてレンジ強 [1分~1分30秒] 加熱します。

●レンジ強で加熱すると、飛び散ったり、こげたりすることがあります。

インスタント食品

(1cc=1ml)

種類	作りかたとコツ	加熱時間
発泡スチロールや袋入り ラーメン・ヌードルなど	カップまたは袋から出して別の容器に移します。水の量はカップめんの場合300~400ccを、袋入りラーメンは指示より50cc少なめに入れて図のようにラップをします。 ●めんは、水面から出ない大きさにします。 ●加熱後、よくかき混ぜます。 ●加熱時間は加える水の量によって加減します。	カップめん(標準量) レンジ強 [4~5分] 袋入りラーメン レンジ強 [6~7分]
アルミバックのレトルト食品 カレー・丼ものの具など	袋から出して別の容器に移し、ラップまたはふたをします。 ●加熱後、よくかき混ぜます。 ●おかゆなどは、加熱後しばらくおくとやわらかくなります。 ●電子レンジでの使いかたが指示してあるときは、その指示を目安に加熱してください。 *いかやえび、丸ごとのマッシュルームやきくらげが入っていると、飛び散ることがあります。	あたため
真空バック食品 ご飯ものなど	袋から出して別の容器に移し、よくほぐしてからラップまたはふたをします。 ●加熱後、よくかき混ぜます。 ●袋のまま加熱するときは、袋に2~3カ所穴をあけてから加熱します。 ●電子レンジでの使いかたが指示してあるときは、その指示を目安に加熱してください。	あたため

*加熱時間は、高周波出力500Wの時間を目安にします。

加熱時間一覧表 様子を見ながら加熱時間を調節します。

レンジ調理

葉・果菜、根菜メニュー

(あだため、解凍あだためメニューは17ページを参照してください。)

メニュー名	オート調理	調理のコツ	おおいの有無	手動調理の目安(レンジ強)	
				分量	加熱時間
葉菜 ほうれん草 小松菜・春菊 白菜・もやし キャベツ	ホットサラダ (1回押し)	太い茎には切り目を入れ、葉先と根元を交互にする。 加熱後、冷水にとってアフ抜き、色どめをする。	●	200g	2分20秒 ~3分
		白菜は葉先と根元を交互にする。 加熱後、ざるにあげて水気をきる。			
果菜 なす カリフラワー ブロッコリー グリーンアスパラガ さやいんげん さやえんどう	ホットサラダ (1回押し)	用途に合わせて切り、塩水につけてアフ抜きをする。 加熱後、冷水にとって色どめをする。	●	200g	約3分
		小房に分ける。			
		はかまをはずし、葉先と根元を交互にする。			
		筋を取る。 加熱後、さつと冷水をかけて色どめをする。			
とうもろこし	ホットサラダ	皮をラップ代わりにするときは、ひげを取り除く。	●	300g(1本)	6~7分
かぼちゃ	(1回押し)強	大きさをそろえて切る。		200g	約3分30秒
根菜 にんじん ごぼう れんこん さつまいも さといも じゃがいも 大根	ホットサラダ (2回押し)	ごぼう、れんこんは酢水につけ、アフ抜きをしてから酢をふりかけて加熱する。	●	200g	約4分
		皮をむいたさといもは、塩もみして水で洗い、ぬめりを取る。			
		丸ごと1個を加熱するときは、丸皿の中心から少しずらして置き、加熱する。			
				150g	約4分
				300g	7~8分

*冷凍した野菜は17ページ参照

トースター・グリル調理

オープン調理

メニュー名	オート調理	標準分量	手動調理の目安		記 ページ
			予熱	加熱方法及び加熱時間	
おそう菜 揚げ調理済み冷凍フライ、チキンナゲット 天ぷら、フライ、コロッケのあだため 冷凍グラタン マカロニグラタン	からっとフライ	1袋	無	トースター・グリル 12~15分 (丸皿を使用します。)	37
		300g			
		2皿			
お菓子・パン 冷凍ピザ	2冷凍ピザ	直径 12~15cm	無	オープン 160℃ 約16分	47
		有	オープン 160℃ 約10分		
	2冷凍ピザ 強	直径18cm	無	オープン 160℃ 約18分	
		有	オープン 160℃ 12~14分		
型抜きクッキー 絞り出しクッキー	3クッキー	丸皿 1枚分	無	オープン 190℃ 約14分	44
		有	オープン 190℃ 6~8分		
テコレーションケーキ (スポンジケーキ)	4ケーキ	直径15cm	無	オープン 140℃ 約36分	45
		直径18cm		オープン 140℃ 約44分	
		直径21cm		オープン 140℃ 約50分	
パウンドケーキ	4ケーキ 強	型1個	無	オープン 140℃ 48~50分	

朝食 & おそう菜



ご飯

レンジ強	約6分	
レンジ弱・200	約15分	

カロリー(1人分) 約290kcal

材料(2人分)

米 カップ1(160g)
水 240~260cc
(1cc=1ml)

作りかた

- ① 米は洗って容器に入れ、分量の水を加えてふたをし、約1時間つけて吸水させます。
- ② レンジ強 約6分、レンジ弱・200 約15分 リレー加熱してかき混ぜ、ふきんとふたをして蒸らします。

ご飯のコツ

- 大きくて深めの容器でふきこぼれないようにします。別売りの炊飯・蒸込容器(N-6)を使うと便利です。(11ページ参照)
- 必ず吸水を加熱する前に分量の水に1時間ほどつけ、充分吸水させます。

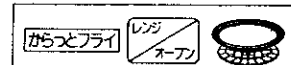
●水の量と加熱時間

(1cc=1ml)

米の量	水の量	レンジ強(のれ加熱)	レンジ弱・200
カップ1/2(80g)	140~160cc	約5分	約12分
カップ1 1/2(240g)	340~360cc	約8分	約18分
カップ2(320g)	440~480cc	約10分	約20分



フライ、ナゲット



加熱時間の目安 約7分

材料

揚げ調理済み冷凍フライ、チキンナゲット 100~200g

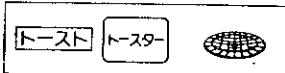
作りかた

丸皿に直接並べるカフッキングシートを敷いた上に並べからっとフライで焼きます。

フライ、ナゲットのコツ

- 分量は市販の揚げ調理済み冷凍フライの約1袋分です。
- 丸皿にアルミホイルは絶対に敷かないでください。レンジ加熱の際に、火花(スパーク)の原因になります。袋やラップを取り、凍ったまま丸皿に並べます。
- 冷めたコロッケ、フライ、天ぷらなどのあだためもからっとフライで同様でできます。
- 仕上がり調節は量が少ないときに弱を、量が多かったり、カリカリにしたいときに強を使います。
- 焼きが足りなかったときはトースター・グリルで様子を見ながら、さらに焼きます。
- 食品が丸皿にくっつくときはフライ返しを使っていないに取りますか、丸皿にクッキングシートを敷いて加熱します。

トースト



加熱時間の目安(2枚) 約6分
(1枚) 約5分30秒
カロリー(1枚分) 約170kcal

材料(2枚分)
食パン(1枚1.5~3cm厚さのもの) 2枚
バター 適量

作りかた
回転焼網に食パンを並べトーストで焼きます。



回転焼網の中央に寄せて置きます。中央からはずれたり、離しておく、回転しないことがあります。

トーストのコツ

- 一度に焼ける分量は1~2枚
- パンの置きかたは

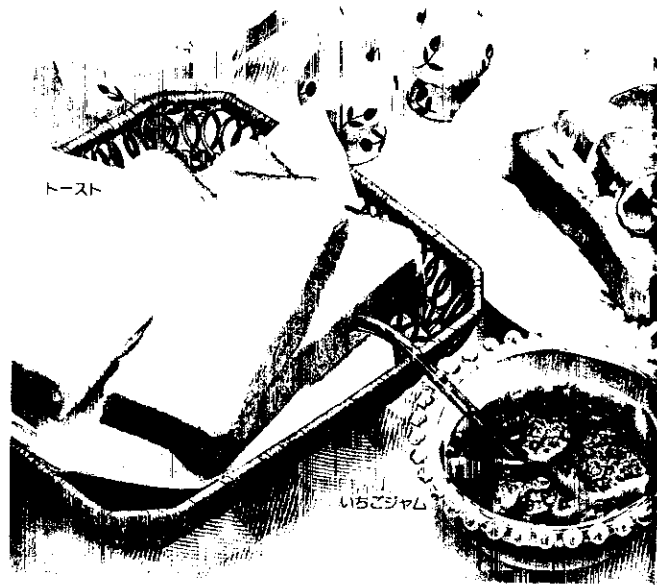


1枚のときは片方に寄せて置きます。



フランスパンなど小形のパンは、円周に置きます。

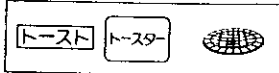
- 仕上げ調節は
パンの厚さや種類(メーカー)、保存状態によって焼き色が違います。焼き色を濃くしたいときは強2に、薄くしたいときは弱2にします。冷凍したパンは強2で、乾燥ぎみのパンは弱2で焼きます。弱2から強2まで5段階に調節できます。(13ページ参照)
- 焼き上がったらすぐ取り出す



トースト

いちごジャム

ピザトースト



仕上げ調節 強
加熱時間の目安 約7分
カロリー(1枚分) 約300kcal

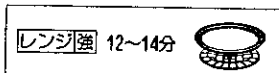
材料(2枚分)
食パン(1枚1.5~3cm厚さのもの) 2枚
トマト(薄切り) 1/2個
④ 玉ねぎ(みじん切り) 1/2個(約25g)
ピーマン(薄切り) 1/2個
サラミソーセージ(薄切り) 10枚
バター 適量
ピザソース(市販のもの) 適量
ナチュラルチーズ(ピザ用) 60g

- 作りかた
- パンの片面に薄くバターをぬってからピザソースをぬり、④を等分にしてのせ、上にチーズを散らします。
 - 回転焼網に①を並べトースト強で焼きます。

注意

バター、ジャム等を多量に塗ったパンを焼かない。(発火する恐れ)

いちごジャム



レンジ強 12~14分
カロリー 約550kcal

材料
いちご 200g
砂糖 100~150g
④ レモン汁 大さじ1
サラダ油 1~3滴

- 作りかた
- ① いちごは洗ってヘタを取り、分量をつぶしてから深めの耐熱容器に入れ、④を加えます。
 - ② レンジ強(約10分)加熱し、アクを取って混ぜ、さらに2~4分加熱します。

ジャムのコツ

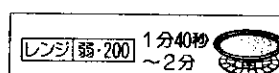
- 煮つめるので、ラップまたはふたはしません。
- レモン汁は固まりやすくなるために、サラダ油はふきこぼれをふせぐために加えます。
- 加熱直後はゆるくても、冷めるとドロツとよくなるので、加熱しすぎないようにします。
- 砂糖は好みで加減しますが、少ないほど保存がききません。

ピザトースト



いり卵

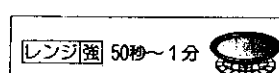
ベーコンエッグ いり卵



レンジ弱・200 1分40秒~2分
カロリー 約110kcal

材料(1個分)
卵 1個
ベーコン(1cm角切り) 1/2枚
玉ねぎ(薄切り) 少々

- 作りかた
- 玉ねぎを器に敷き、卵を割り入れて卵黄を竹串で2~3カ所つき刺し、卵黄膜に穴を開けてベーコンを散らします。おいおいレンジ弱・200(1分40秒~2分)加熱します。



レンジ強 50秒~1分
カロリー 約90kcal

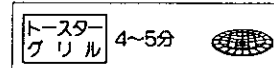
材料(1個分)
卵 1個
④ 砂糖 小さじ1/2
塩 少々

- 作りかた
- ① 耐熱コップに卵を割り入れ、④を加えて箸でよくかき混ぜます。
 - ② レンジ強(50秒~1分)加熱して、よくかき混ぜます。
- (ひとくちメモ)
●砂糖の量は好みで。またバター、牛乳などを加えてもよいでしょう。

注意

卵をレンジ強で加熱すると破裂します。必ずレンジ弱・200で加熱してください。ときほくさない卵を、卵だけで加熱すると破裂しますので、他の材料と組み合わせて加熱してください。また、加熱直後、卵黄を竹串などでつき刺さないでください。
●レンジ弱・200でも、加熱しすぎると破裂することがあります。

ホットドッグ&ハンバーガー



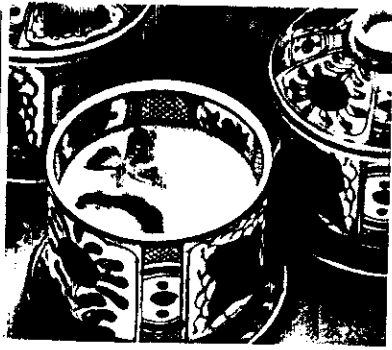
カロリー(ホットドッグ1本分) 約330kcal
(ハンバーガー1個分) 約370kcal

材料
●ホットドッグ 2本分
ホットドッグ用のパン 2本
ウィンナーソーセージ 6本
④ キャベツ(せん切り) 50g
バター、塩、こしょう 各少々
ハンバーガー 2個分
ハンバーガー用のパン 2個
ハンバーガー(1個100gのもの) 2個
スライスチーズ 2枚
サラダ菜 2枚
辛子バター 適量

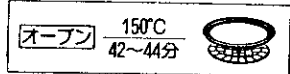
- 作りかた
- ホットドッグを作る
パンはタテに切り目を入れ、辛子バターをぬります。ウィンナーソーセージは細かく切り目を入れて皿にのせ、④は容器に入れ、それぞれレンジ強(40秒~1分)加熱してパンにはさみます。
 - ハンバーガーを作る
ハンバーガーは皿にのせ(あだだめ)で加熱します。パンを2つに切って辛子バターをぬり、サラダ菜、ハンバーグ、チーズをはさみます。
 - 回転焼網にそれぞれ並べトースターグリル(4~5分)焼きます。残りも同じようにして焼きます。

(ひとくちメモ)
●飾けて焼くときは、加熱時間をひかえめにします。





茶わん蒸し



カロリー(1人分) 約130kcal

材料(4人分)

卵液(卵1にだし汁約3の割合)

- 卵液(卵1にだし汁約3の割合) 3個(約150cc)
- だし汁 450~500cc
- しょうゆ、塩 各小さじ3/4
- みりん 小さじ1
- 鶏肉(そぎ切り) 約40g
- 酒 少々
- えび(殻つき) 4尾
- かまぼこ(薄切り) 8枚
- 干しいたけ(もどして石づきを取り、そぎ切り) 8切れ
- ゆでぎんなん 8個
- 三つ葉 適量

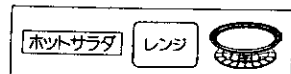
(1cc=1ml)

作りかた

- ボールで卵をよくときほぐし、④を加えて混ぜ、裏ごしします。
- 鶏肉は酒をふりかけておきます。えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取ります。
- 容器に②を入れてラップまたはふたをし、レンジ強・200約2分30秒加熱します。
- 茶わん蒸し容器に③、かまぼこ、しいたけ、ぎんなんを入れ、①を八分目くらいまでそそぎ入れ、共ぶたをします。
- ④を丸皿の周囲に等間隔に並べ、オープン150℃42~44分加熱し、三つ葉をのせます。



花野菜のサラダ



加熱時間の目安 約4分
カロリー(1人分) 約140kcal

材料(2人分)

- カリフラワー 100g
- ブロッコリー 50g
- グリーンアスパラガス 100g
- 黄ピーマン、赤ピーマン 各1個
- スタッフドオリーブ(半分に切る) 少々
- フレンチドレッシング 1/4カップ

作りかた

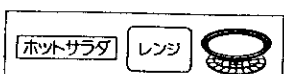
- カリフラワー、ブロッコリーは小房に分け、薄い塩水につけてアクを抜きます。



- アスパラガスは固い部分を取り、4~5cm長さに切ります。
- ピーマンは種を取って6つに切ります。
- ①、②、③を合わせてラップで包み「ホットサラダ」(1回押し)で加熱してざるにとります。
- ④をフレンチドレッシングであえ、器に盛ってスタッフドオリーブを飾ります。



きのこのサラダ



加熱時間の目安 約3分
カロリー(1人分) 約220kcal

材料(2人分)

- 生しいたけ(ひと口大のそぎ切り) 4枚
- えのき(小房に分ける) 100g
- グリーンアスパラガス 100g
- しめじ(小房に分ける) 100g
- レタス 2~3枚
- 貝割れ菜(根を切る) 1/2パック
- かつお節 1パック(5g)
- 和風ドレッシング 1/4カップ

作りかた

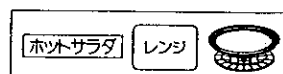
- きのこすべてを一緒にラップで包み「ホットサラダ」(1回押し)で加熱してからドレッシング(少々)と合わせておきます。
- レタスと貝割れ菜は氷水に浸し、パプリクとさせて水気をよくきります。レタスは食べやすい大きさに手でちぎります。
- 皿に②のレタスと貝割れ菜を敷いて①を盛り、かつお節を飾って残りのドレッシングを添えます。

ホットサラダのコツ

- 料理に合わせた下ごしらえを葉・果菜類の根の太いものには、十字の切り目を入れ、房になっているものは小房に分けます。根菜類は、なるべく同じ大きさのものを選びます。



キャベツのミモザ風



加熱時間の目安 約4分
カロリー(1人分) 約230kcal

材料(2人分)

- キャベツ(ひと口大に切る) 200g
- グリーンアスパラガス 100g
- プチトマト(半分に切る) 3個
- ハム(煎割状に6等分する) 3枚
- 卵(卵黄と卵白に分ける) 1個
- フレンチドレッシング 1/4カップ
- 和風ドレッシング 小さじ1/2

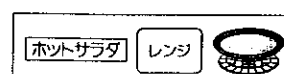
作りかた

- アスパラガスは固い部分を取り、4cm長さの斜め切りにします。
- ①とキャベツを合わせてラップで包み「ホットサラダ」(1回押し)で加熱し、水気をきります。
- 卵は別々の容器に入れ、塩少々(分量外)を加えてよく溶きほぐし、レンジ強40~50秒ずつ途中かき混ぜながら加熱して、別々に裏ごししておきます。
- ②、トマトとハムを④であえ、皿に盛って③を飾ります。

- 材料に合ったアク抜きを加熱前に、水、薄い塩水や酢水にさらしてアク抜きをします。
- 水気をさらずにラップでぴったり包む



かぼちゃサラダ



加熱時間の目安 約5分
カロリー(1人分) 約330kcal

材料(2人分)

- かぼちゃ 1/4個(約300g)
- ツナ(オイル漬け) 1/2缶(正味80g)
- たまねぎ(みじん切り) 1/6個(約25g)
- パセリ(みじん切り) 少々
- プレーンヨーグルト カップ1/4
- マヨネーズ 大さじ3
- 塩・こしょう 各少々

作りかた

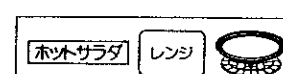
- ツナは汁をきってよく絞っておきます。
- たまねぎはペーパータオルに包んで水気を軽く絞っておきます。
- ボールに②と①を入れ、混ぜておきます。
- かぼちゃは種とワタをスプーンでかき取って3cm角に切り、皮をとるところをきります。
- ③をラップで包み「ホットサラダ」(1回押し)強で加熱してフォークで半分ずつに割ります。
- ④を器に盛って②をかけ、パセリを飾ります。

(ひとくちメモ)

- ツナの代わりに、炒めたベーコンやコンビーフを使ってもよいでしょう。



イタリアンサラダ



加熱時間の目安 約8分
カロリー(1人分) 約400kcal

材料(2人分)

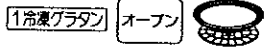
- さやいんげん 100g
- じゃがいも 大1個(約200g)
- サラミソーセージ(薄切り) 6枚
- プロセスチーズ 30g
- スタッフドオリーブ(薄切り) 6個
- アンチョビー(みじん切り) 4枚
- 玉ねぎ(みじん切り) 1/6個(約25g)
- パセリ(みじん切り) 大さじ1/2
- レモン汁 小さじ2
- こしょう 少々
- オリーブ油 大さじ3
- レモン(くし形切り) 適量

作りかた

- さやいんげんはへたを取り、長いものは半分に切ってラップで包み「ホットサラダ」(1回押し)で加熱してざるにとります。
- じゃがいもはきれいに洗い、皮ごとラップで包み「ホットサラダ」(2回押し)で加熱します。熱いうちに皮をむき、厚さ1cmの半月切りにします。
- プロセスチーズは1cm角のさいの目切りにします。
- ボールに④を入れ、かき混ぜながらオリーブ油を加えてドレッシングを作ります。
- 材料すべてを④のドレッシングであえて皿に盛り、レモンを飾ります。



冷凍グラタン



加熱時間の目安 約22分

材料(2人分)
市販の冷凍グラタン 2皿

作りかた
冷凍グラタンを丸皿にのせて [1 冷凍グラタン] で焼きます。

冷凍グラタンのコツ

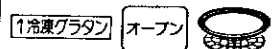
- 分量は 1~2皿焼けます。
- 容器は アルミケース皿のまま焼けます。
- 置きかたは 2皿は、丸皿の中央に並べ、1皿は、片方に寄せて置きます。
- 仕上がり調節は 冷凍グラタンの種類(メーカー)や保存状態によって焼き色が違います。濃いめにしたいときは [強] に、薄めにしたいときは [弱] にします。
- 焼きが足りなかったときは [オープン] [220℃] で様子を見ながら、さらに焼きます。

△注意

レンジ加熱のとき具によっては飛び散ることがある。いかに使うときは全体に切れ目を入れ、マッシュルームは切ったものを使ってください。



マカロニグラタン



仕上がり調節 [弱]

加熱時間の目安(2皿分) 約18分
カロリー(1人分) 約500kcal

材料(4人分)
マカロニ 80g
鶏もも肉(1cm角切り) 100g
大正えび(尾と殻を取り、背わたを取って半分に切る)・8尾(約100g)
玉ねぎ(薄切り) 1/2個(約100g)
マッシュルーム缶(スライス) 小1缶(約50g)
バター 25g
塩、こしょう 各少々
ホワイトソース カップ3
ナチュラルチーズ(ピザ用または粉チーズを適量) 80g

- 作りかた
- ① マカロニはゆでてざるにあげ、サラダ油(分量外)をまぶします。
 - ② 深めの容器に④を入れ [レンジ強] 約6分加熱してマカロニと合わせます。
 - ③ ②にホワイトソースの半量を加えてあえます。
 - ④ バター(分量外)をぬったグラタン皿に②を分け入れ、残りのホワイトソースを全体にかけて、上にチーズを敷らします。
 - ⑤ 丸皿に並べて [1冷凍グラタン] [弱] で焼きます。残りも同様にして焼きます。

ホワイトソース

作りかた

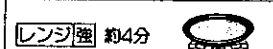
- ① 深めの容器に小麦粉とバターを入れ [レンジ強] で加熱して泡立て器でよく混ぜます。
- ② 牛乳を少しずつ加えながらのばし [レンジ強] で途中かき混ぜながら加熱します。

		分量	カップ1	カップ2	カップ3
材 料	牛乳		カップ1	カップ2	カップ3
	小麦粉(薄力粉)		20g	30g	40g
	バター		30g	40g	50g
	塩、こしょう		各少々	各少々	各少々
作 り か た	① 小麦粉、バターを加熱 [レンジ強]		約1分10秒	約1分40秒	約2分
	② 牛乳を加えて加熱 [レンジ強]		4~5分	6~8分	11~13分

お菓子 ・パン



チーズチップス

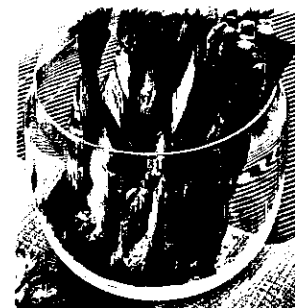


カロリー 約230kcal

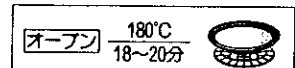
材料
スライスチーズ(4等分する) 2枚
④ 白ごま、黒ごま、パプリカ、青のり粉、ドライパセリ、スライスアーモンド、荒びきブラックペッパー、カレー粉、せえびなど ... 各少々

- 作りかた
- ① チーズに④の中から好みのものを選んでのせます。
 - ② 皿にクッキングシートを敷き、①のチーズを、間隔をあけて円筒上に並べ [レンジ強] 約4分途中の様子を見ながら、加熱します。

(ひとくちメモ)
●型抜きで工夫をすればきれいです。



スティックパイ



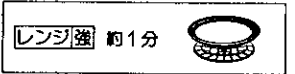
カロリー 約410kcal

材料
冷凍パイシート(10~15分冷凍まで解凍する) 100g
シナモンシュガー 適量

- 作りかた
- ① 生地をラップの間にはさみ、めん棒で3mmの厚さにのばし、だんごくに切って、ねじります。
 - ② 丸皿にアルミホイルを敷いて①を並べ [オープン] [180℃] [18~20分] 焼きます。熱いうちにシナモンシュガーをかけます。

(ひとくちメモ)
●シナモンシュガーは作りかた②でふりかけてから、焼いてもよいでしょう。

大福もち

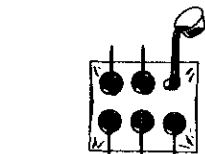


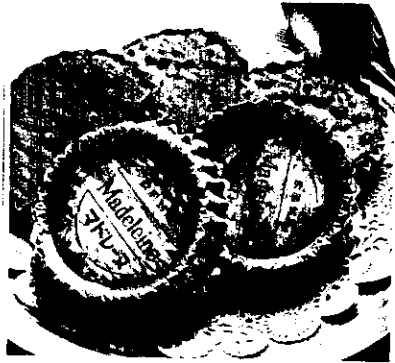
カロリー(1個分) 約160kcal

材料・作りかた
切りもち1切れ(約50g)は水にくぐらせてから片栗粉を敷いた皿にのせ [レンジ強] 約1分加熱します。

ふくらんだもちの上にひと口大に丸めたあんをのせて包み込みます。

(ひとくちメモ)
●あんは好みのフルーツを包み込めばフルーツ大福に。





マドレーヌ

オーブン	160°C	
予熱	約20分	

カロリー(1個分) 約170kcal

材料(直径10cmの金属製マドレーヌ型8個分)

- 小麦粉(薄力粉) 100g
- ④ パーキングパウダー 小さじ1/2
- 砂糖 80g
- バター 100g
- 卵(ときほぐす) 2個
- ⑤ レモン汁 大さじ1
- ⑥ レモンの皮(すりおろす) 1個分

作りかた

- ① 型にバター(分量外)をぬって型紙を敷きます。
- ② バターは容器に入れレンジ弱・200[約3分30秒]加熱します。
- ③ 卵をハンドミキサーで七分通り泡立て、砂糖を加え、もったりするまで泡立っています。⑤を加えて混ぜ、⑥をふるい入れて木しゃもじで練らないように混ぜ、④を加えて手早く混ぜます。
- ④ [オーブン]予熱[160°C]約20分]で予熱をします。
- ⑤ ③を型に分け入れて丸皿に4個並べ、ピーピーピー...と嚙つたら入れて焼きます。残りも同様にして焼きます。

(ひとくちメモ)

- とかしバターはあたたかいものを使います。



型抜きクッキー

3クッキー	オーブン	
-------	------	--

加熱時間の目安 約13分
カロリー 約570kcal

材料(丸皿1枚分)

- 小麦粉(薄力粉) 60g
- バター(室温にもどす) 30g
- 砂糖 20g
- 卵(ときほぐす) 大さじ1/2
- バニラエッセンス 少々

作りかた

- ① バターはハンドミキサーで白っぽくなるまでよく練り、砂糖を加えて、さらによく混ぜます。
- ② 卵を加えてクリーム状になるまでよく混ぜ、バニラエッセンスを加えます。
- ③ 小麦粉をふるいながら加え、木しゃもじでさつくりと混ぜます。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で約1時間休ませます。
- ④ 生地をラップの間にはさみ、めん棒で5mmの厚さにのばします。



- ⑤ 上のラップをはずし、直径3cmの型で抜き、アルミホイルを敷いた丸皿に並べ[3クッキー]で焼きます。



絞り出しクッキー

3クッキー	オーブン	
-------	------	--

加熱時間の目安 約14分
カロリー 約730kcal

材料(丸皿1枚分)

- 小麦粉(薄力粉) 70g
- バター(室温にもどす) 45g
- 砂糖 30g
- 卵(ときほぐす) 大さじ1 1/2
- バニラエッセンス 少々
- ドライフルーツ(小さく切ったもの) 適量

作りかた

- ① 型抜きクッキー 作りかた①~③の要領で作り、菊型の口金をつけた絞り出し袋に入れます。
- ② 丸皿にアルミホイルを敷いて①を絞り出し、上にドライフルーツを飾り[3クッキー]で焼きます。



クッキーのコツ

- 小麦粉を混ぜるとき 切るようにさつくりと混ぜ、練らないようにします。
- 生地がべたつくととき 粉をさらに足すと粉っぽくなり口当たりが悪くなりますのでラップで包み、冷蔵庫でしばらく冷やしてから作ります。
- 生地の大さきや厚みは そろえます。大さきや厚みが違つと、焼き上がりにむらができます。



デコレーションケーキ(スポンジケーキ)

4ケーキ	オーブン	
------	------	--

加熱時間の目安 約46分
カロリー 約1150kcal

材料(直径18cmの金属製ケーキ型1個分)

- 小麦粉(薄力粉) 100g
- 砂糖 100g
- 卵(卵黄と卵白に分ける) 3個
- ④ 牛乳(室温にもどす) 大さじ1
- ⑤ バニラエッセンス 少々
- バター(レンジ弱・200[約1分30秒]加熱してとろかす) 20g
- ホイップクリーム 適量
- くだもの、アーモンドなど 各適量

作りかた

- ① 型にバター(分量外)をぬって硫酸紙(ケーキ用型紙)を底と側面にびつたりと敷きます。

- ② ボールに卵白を入れ、ハンドミキサーで軽く泡立てて砂糖を加え、ツノが立つまで泡立っています。
- ③ 卵黄を加え、よく混ぜて牛乳とバニラエッセンスを加えます。
- ④ 小麦粉をふるいながら加え、木しゃもじで練らないように、さつくりと混ぜます。とかしバターを加えて手早く混ぜます。
- ⑤ 一気に型に流し入れ、型をトントンと軽く落として空気を抜き、丸皿にのせ[4ケーキ]で焼きます。
- ⑥ 型ごと10~20cmの高さから落として焼き縮みを防ぎます。型から取り出し、硫酸紙をはがします。十分に冷まし、ホイップクリームやくだものなどで飾ります。

ケーキのコツ

- 直径15~21cmのケーキが作れます。

材料	直径15cm	直径21cm
小麦粉(薄力粉)	60g	130g
砂糖	60g	130g
卵	2個	4個
バター	10g	25g
牛乳	小さじ2	小さじ4

作りかた	⑤ 焼き上げ	4ケーキ	4ケーキ
		弱	強

- ケーキの型は 底は取りはずしができ、側面は止め金などのないフラットなものを使います。
- 卵やボールはあたためると泡立ちやすくなります。
- 卵白の泡立ちは十分に 泡立ての目安は、泡立て器がハンドミキサーで生地を持ち上げた跡がピンとツノが立つようになるまでです。

パウンドケーキ

4ケーキ	オーブン	
------	------	--

仕上がり調節 強

加熱時間の目安 約51分
カロリー 約1480kcal

材料(19×8.5×6cmの金属製パウンド型1個分)


- ④ 小麦粉(薄力粉) 80g
- ⑤ パーキングパウダー 小さじ1/2
- 砂糖 70g
- バター(室温にもどす) 80g
- 卵(ときほぐす) 1 1/2個
- バニラエッセンス 少々
- レーズン、アンゼリカ、チェリーなどのドライフルーツ(細かくさき、ラム酒大さじ1につけたもの) 50g

作りかた

- ① 型にバター(分量外)をぬって硫酸紙(ケーキ用型紙)を敷きます。
- ② ボールにバターを入れ、ハンドミキサーで練り、砂糖を2回に分けて加え、よく混ぜ、バニラエッセンスを加えます。
- ③ 卵を少しずつ加えながら混ぜ、ドライフルーツを加えて木しゃもじで混ぜ合わせます。④を合わせてふるい入れ、練らないようにして混ぜます。
- ④ ③を型に入れ、型を軽く落として生地を詰め、生地の中央をくぼませて表面をならし、丸皿にのせ[4ケーキ]で焼きます。
- ⑤ 型から取り出して硫酸紙をはがします。



バターロール

オーブン	160°C	
予熱	約15分	

カロリー(1個分) 約130kcal

材料(6個分)

小麦粉(強力粉)	130g
砂糖	大さじ2(約18g)
塩	小さじ1/2(約2g)
ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要)	小さじ1(約2.5g)
ぬるま湯(約40°C)	25cc
卵(ときほくす)	大さじ1(約15cc)
牛乳(室温にもどす)	大さじ3(約45cc)
バター(室温にもどす)	20g
つやだし用卵	1/2個
塩	ひとつまみ

(1cc=1ml)

作りかた

- ① ボールに④とドライイーストをふるい入れ、⑤を加えて手で軽く混ぜ、バターを少しずつ加え、よく混ぜてひとまとめにします。
- ② 生地がベトつかなくなり、ボールからくろんと離れるようになるまでよくこねます。
- ③ 台にたたきつけてのぼしたり、半分に折って押しだしたりしながら約15分こね、生地を丸めます。

- ④ バター(分量外)を薄くぬったボールに入れ、霧を吹き、ラップか固く絞ったふきんをかけて丸皿にのせ(オーブン)40°C(発酵)50~60分発酵させます。

- ⑤ 生地が2~2.5倍に発酵したら指に小麦粉をつけ、生地の中央を刺してみて、指の穴がそのまま残れば発酵は充分です。

- ⑥ ボールをふせて生地を取り出し、手で軽く押しつけて中のガスを抜きます。

- ⑦ 生地をスケッパー(または包丁)で6個(1個約42g)に切り分けます。手でちぎると生地がいたんでふくらみが悪くなります。
- ⑧ 生地のひとつひとつを手のひらか、のし台で表面がなめらかになるように丸めます。

- ⑨ 丸めた生地をのし台に並べ、固く絞ったふきんをかけて生地の温度が下がらないようにして約20分休ませます。(ベンチタイム)

- ⑩ 生地を手のひらにはさみ、すり合わせるようにしながら円すい形にし、さらにめん棒で細長い三角形にのばします。

- ⑪ 三角形の底辺からフルクルと巻き、バター(分量外)を薄くぬった丸皿に巻き終りを下にして並べます。

- ⑫ 生地に霧を吹き(オーブン)40°C(発酵)20~30分生地が2~2.5倍になるまで発酵させます。

- ⑬ 表面につやだし用卵を薄く、ていねいにぬります。

- ⑭ (オーブン)予熱160°C約15分で予熱し、ピーピーピー…と鳴ったら⑬を入れて焼きます。

(ひとくちメモ)


●作りかた⑩の材料を全部もちつき機に入れ、8~10分練ると生地が簡単に作れます。この場合、ぬるま湯は20~25°Cまで冷まして使います。

バターロールのコツ

- 発酵の仕上がり具合はイーストの種類や室温、季節によって多少違います。発酵不足のときは、様子を見ながら時間を追加してください。
- 生地が乾燥しないように固く絞ったふきんをかけたり、霧を吹いたりして湿り気をあたえます。表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。
- 生地の扱いはていねいに手のひらで軽く扱います。ちぎったり、形が悪くてやり直したりすると、生地がいたんでふくらみが悪くなります。
- 発酵しすぎたパン生地はきれいにふくらみません。ピザや揚げパンにするとよいでしょう。



クリスピーピザ

オーブン	160°C	
予熱	約18分	

カロリー(1枚分) 約770kcal

材料(直径24cmのピザ2枚分)

小麦粉(強力粉)	140g
砂糖	小さじ2 1/2(約8g)
塩	小さじ1/2(約2g)
ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要)	小さじ1(約2g)
ぬるま湯	25cc
牛乳(室温にもどす)	70cc
バター(室温にもどす)	大さじ1/2
ピザソース(市販のもの)	適量
玉ねぎ(薄切り)	1/2個(約100g)
ベーコン(せんざく切り)	60g
サラミソーセージ(薄切り)	8枚
ピーマン(薄切り)	2個
マッシュルーム缶(スライス)	小1缶(約50g)
スタッフドオリーブ(薄切り)	6個
ナチュラルチーズ(ピザ用)	120g
塩、こしょう	各少々

(1cc=1ml)

作りかた

- ① 46ページ バターロール 作りかた①~⑥の要領で生地を作ってからガス抜き、2等分して丸め、固く絞ったふきんをかけて20~30分休ませます。
- ② 丸皿にアルミホイルを敷き、サラダ油(分量外)を薄くぬります。
- ③ 打ち粉をしたのし台でそれぞれ直径24cmくらいにのばし、1枚を丸皿にのせてぴったりと敷きます。
- ④ ピザソースをぬり、⑤の1/2量ずつを並べて軽く塩、こしょうをし、チーズとオリーブの各1/2量を全体に散らします。
- ⑤ (オーブン)予熱160°C約18分で予熱し、ピーピーピー…と鳴ったら④を入れて焼きます。残りも同じ要領で焼きます。

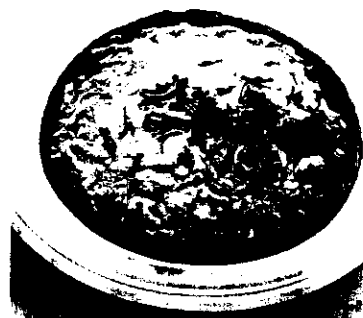
手作りピザソース

カロリー 約480kcal


材料・作りかた

鍋にオリーブ油(大さじ3)を熱し、にんにく(薄切り)、バジル、オレガノ(各少々)、ローリエ(2枚)、赤唐辛子(1~2本・種を取る)を炒めて赤唐辛子を除きます。

トマトの水蒸缶(カップ1 1/2・あらみじん切り)、白ワイン(大さじ3)、砂糖(小さじ2)、塩、こしょう(各少々)を加えて弱火でトロミがつくまで煮ます。



冷凍ピザ

2冷凍ピザ	オーブン	
-------	------	---

加熱時間の目安 約15分

材料

冷凍ピザ(直径12~15cm) 1枚

作りかた

丸皿にアルミホイルを敷いて冷凍ピザをのせ(2冷凍ピザ)で焼きま

冷凍ピザのコツ

- 分量は直径12~15cmのピザ1枚です。直径18cm以上のピザは(2冷凍ピザ)で焼きます。
- 丸皿にアルミホイルを敷くピザが取り出しやすく、丸皿の掃除も楽です。
- 冷蔵ピザは(2冷凍ピザ)で焼きます。
- 仕上がり調節は冷凍ピザの種類(メーカー)、大きさ、保存状態によって、焼き色が違います。濃いめにしたいときは(強)に、薄めにしたいときは(弱)にします。
- 焼きが足りなかったときは(オーブン)160°Cで様子を見ながら、さらに焼きます。