

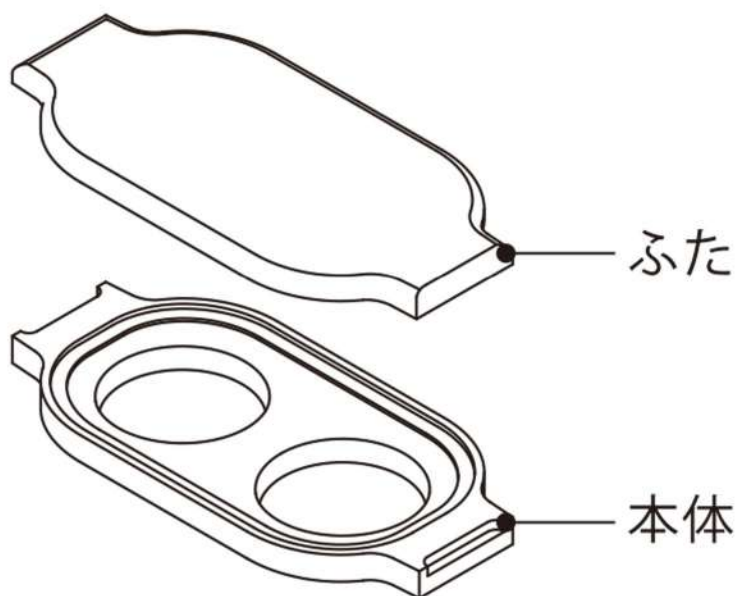
KEYUCA

火を使わず、スピーディ同時調理

# 簡単レンジグリル 2連

取扱い説明書・ミニレシピブック

<セット内容>



ご使用前に取扱い説明書をよく読み、正しく使用してください。お読みになった後は、必ず保管してください。ご使用前に必ず各部品に異常がないか確認してください。ご使用する電子レンジ、食器洗い乾燥機の説明書にそって正しく使用してください。

# 火を使わず、スピーディに同時調理 簡単レンジグリルの特徴

電子レンジのマイクロ波によって本体底面特殊素材を発熱させ、直火並みの発熱で食材を加熱します。

細かい火加減不要で、まんべんなく温まりスピーディ。

フライパンやコンロを使わず、調理や洗い物がコンパクトに済みます。

忙しい朝のお弁当作りや、1人分の料理をパパッと作るのにおすすめです。

## アイデア次第！簡単レンジグリル基本の使い方

### ①食材を本体に入れる。

※片方の皿のみに食材が入った状態で加熱すると空だきになりますので、必ず両方の皿に食材を入れてください。

### ②ふたをしめる。

### ③電子レンジで加熱する。

### ④出来上がり



**注意**

加熱後は高温になりますので、ミトンや鍋敷きを使用してください。

## <基本のレシピ>加熱時間の目安早見

**全て600Wでの加熱時間です。**

500Wで調理する場合は1～2分長めに設定してください。

**空だき防止のため、必ず両方の皿に食材を入れてください。**

目玉焼き 片面に1個ずつ ……とろとろ **2分** 半熟 **3分** 固め **4分**

竹串で黄身に2～3箇所穴をあける

ウインナー 片面に3本 ……水を少々を加えて **3分**

ホットケーキ …… **3分**

調理時間は全て目安です。電子レンジのメーカーや機種、食材の分量や大きさ、厚み、食材の温度(常温、冷蔵)などによって必要な加熱時間が変化します。具合を見ながら調理してください。

# アレンジレシピ 食材の火の通り具合をよく確認してから召し上がった

## モーニングプレート

600w

レンジ合計3分(目安)



材料 1人分

卵 1個  
ウインナー 2～3本  
水 少々

トースト、サラダなど

### 作り方

- ①レンジグリルの片側に卵を割り入れ、竹串で黄身に2～3箇所穴をあける。
- ②もう片方にウインナーを入れ、水を少し加え600Wで3分加熱する。
- ③皿にトースト等と盛り付ける。

## ホットケーキ

600w

レンジ合計3分(目安)



材料 約8枚分

A ホットケーキミックス 200g  
卵 1個  
牛乳または水 150ml

バター、シロップ等お好みで

### 作り方

- ①Aの材料を混ぜ合わせ、レンジグリルの深さ半分くらいまで生地を入れて、600Wで3分加熱する。
- ②皿に盛り付け、バターやシロップ等かける。

てください。

## お好み焼き

600W

レンジ合計6分(目安)



材料 約8枚分

A お好み焼き粉 100g  
水 150ml  
キャベツ 150g  
卵 2個  
天かす 20g

豚バラ薄切り 80g程度

B ソース、マヨネーズ、鰹節、青のり 適量

### 作り方

- ①Aのお好み焼き粉と水を軽く混ぜたあと、キャベツ・卵・天かすを加える。
- ②①の生地をレンジグリルに入れ(深さ半分くらい)豚肉を乗せたら600Wで4分加熱。
- ③ひっくり返し、さらに2分加熱。
- ④皿に盛り付け、Bの調味料をかける。

## ハンバーガー

600W

レンジ合計7分(目安)



材料 4個分

牛豚合いびき肉 320g

A 玉ねぎ 1/2個  
卵 1個  
パン粉 大さじ2  
牛乳 大さじ1  
塩・胡椒・ナツメグ 少々

バンズ 4個  
とけるチーズ4枚  
レタス・ケチャップ 適量

### 作り方

- ①Aの材料をボウルに入れ、よく混ぜ合わせた生地を約80gずつ成形しレンジグリルに入れて600Wで7分加熱。
- ②とけるチーズを乗せ、ふたをして予熱で溶けるまで待つ。
- ③バンズにレタス、ハンバーグを乗せ、ケチャップなどをかけて挟んで完成。

思わぬ事故やけがを防ぐため、  
取扱い上の注意をよく読み、正しくご使用ください。

- レンジ機能専用です。オーブン機能、グリル機能、スチーム機能、自動メニュー機能には絶対に使用しないでください。
- 直火、電磁調理器(IH)、オーブン、オーブントースター、電熱器では使用できません。
- 家庭用電子レンジ対応です。1000W を超える出力で使用しないでください。
- レンジ庫内の中央に置き、金属部分と接触しないようにしてください。
- 食品を入れず、空だきはしないでください。万が一空だきをした場合は、水をかけるなど急冷しないでください。
- 変形、破損した場合は使用を中止してください。
- 本体やふたが傷ついたり、剥がれがある状態では絶対に使用しないでください。
- つまみやパッキン、取っ手などシリコンパーツを取り外さないでください。

## 【取扱い上の注意】

- 用途以外の目的で使用しないでください。
- 火のそばに置かないでください。
- 内面にふっ素樹脂加工をしているので、油を引く必要がありません。油を引く場合は薄く引いてください。
- 油を溜めての揚げ物など、油を多用する調理には、絶対に使用しないでください。温度が上がり、火災の原因になります。
- 耐熱温度内で使用してください。
- 落としたり、強い衝撃を与えないでください。
- 付属品以外の他の本体や調理器具などと一緒に加熱しないでください。
- 本体やふたに金属や食材のくずが付着したまま加熱すると、スパークが発生する可能性があります。電子レンジ庫内の清掃をこまめに行ってください。
- ふたと本体の間に食材がはさまった状態で加熱しないでください。
- 空だき状態になりますので、乾物、干物など水分が少ない食材を加熱しないでください。
- パウチ容器やプラスチック容器、ビニール袋、ラップに入れたままの食材を加熱しないでください。
- 縁まで水で満たした状態で加熱しないでください。吹きこぼれの原因になります。
- 加熱中、直後は本体やふたが熱くなったり、蒸気穴から蒸気が出ます。必ず厚手のミトンなどを用いてやけどに注意してください。
- 加熱直後は、電磁調理器(IH)の上に置かないでください。
- 加熱後は耐熱効果の高い鍋敷き(木製や金属製)を敷いてください。テーブル等に直接置いた場合、変色、色移りするおそれがあります。
- 食材を入れたまま放置したり、保存容器として使用しないでください。
- プラスチック製のトレイと一緒に加熱しないでください。耐熱温度が 140℃以上かつ「電子レンジ使用可」の表示がある場合でも、変形するおそれがあります。
- 電子レンジの機種によっては、金属を感知して止まってしまうものがあります。
- 金属製のトレイを敷いて使用する電子レンジでのご使用は推奨しておりません。高温になり、電子レンジが破損する可能性があります。
- 必ずふたをしっかりとめて加熱してください。外れたりずれた状態だと、食材を直接温めてしまい料理がきちんと仕上がりにません。
- 高温時に液体調味料やソースをかけると飛び跳ねる場合があります。

- 酢、重曹などの強い酸性又は強いアルカリ性の食品はさけてください。
- ふっ素樹脂加工の表面で刃物や金属製のへら、スプーンは使用しないでください。木や竹、プラスチック製などのものを使用してください。
- シリコンゴム特有のにおいがすることがありますが、ご使用上問題ありません。
- お子様や乳幼児の手の届かないところに保管してください。
- 連続加熱を想定しておりません。連続使用した際に食材表面がすぐ焦げてしまう場合、十分に冷ましてから使用してください。
- 加熱後にふたをしたまま放置すると、焼きすぎや茹ですぎの原因になります。

### 【お手入れ】

- 最初に使用する前に食器用洗剤で洗ってください。
- 使用後は食器用洗剤と柔らかいスポンジで汚れを落とし、ぬるま湯ですすいでから乾燥させてください。焦げ付きはお湯に浸して柔らかくして取り除いてください。
- 金属製の硬い器具やスチールたわし、磨き粉を使用しないでください。
- ふっ素樹脂加工に傷や剥がれがある場合は、食器洗浄機や食器乾燥機のご使用は控えてください。
- 水道水中の微量成分が白く残留することがあります。人体に入っても影響ありません。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所で保管しないでください。
- ふっ素樹脂加工がはがれたり、ぶつぶつ状態になる場合があります。食品衛生法に適合したものを使用しておりますので、人体に入っても問題ありません。

表面加工／本体内面：ふっ素樹脂塗膜加工  
材質の種類／本体：アルミめっき鋼板  
本体底部、パッキン、ふた：シリコーンゴム（耐熱温度230度）  
寸法／本体：W22.5×D12.5×H2.6cm  
重量240g、満水容量140ml（片面70ml）  
ふた：W22.5×D12.5×H1.5cm  
重量195g

Made in China

KEYUCA [www.keyuca.com](http://www.keyuca.com)  
河淳株式会社  
東京都中央区日本橋浜町3-15-1

この商品が行き届いた品質管理のもとで生産されておりますが、万一不良品やお気づきの点がございましたらご連絡ください。

電子  
レンジ

食洗機