

レンジの中の
小さなオープン
HelpU



ふっくらおいしい目玉焼き器
月見エッグメーカー

取扱説明書

この度はお買い上げ頂き誠にありがとうございます。



- ご使用前に必ず本取扱説明書をよくお読みの上、正しく使用して下さい。お読みになった後は必ず保管して下さい。
- この商品は家庭で調理するためのものです。

電子レンジ専用

本製品の特徴 ～優れた調理性能～

一般的な電子レンジ対応の容器はマイクロ波を透過し、食材を直接加熱します。マイクロ波で直接加熱すると食材本来の風味や水分、栄養が失われ、おいしく調理できません。

対してヘルプユー月見エッグメーカーは、マイクロ波で直接食材を加熱しません。一度マイクロ波を吸収して熱に変えてから、熱伝導と遠赤外線で食材をオープンで焼く様に加熱します。この事により、食材は風味や水分、栄養を失わずにふっくらおいしい仕上がりになります。また、わずか2～3分の短時間で容器の温度は200℃を超えるため、時間効率の良い調理ができます。

①部品構成

①本体 ②ふた ③取扱説明書

ご購入後、必ず上図の部品が全て揃っている事をご確認下さい。

②ご注意<安全にご使用頂く為に必ずお読み下さい>



警告・注意

- 本製品は電子レンジ専用です。その他の熱源では使用しないで下さい。
- 本製品は熱くなりますので、やけどしないようにご注意下さい。
- 本製品を食品の調理以外の目的で使用しないで下さい。
- 多量の酢や重曹等の、酸性またはアルカリ性のものの使用は避けて下さい。素材やコーティングを傷める原因になります。
- 縁の部分までいっぱい水や食材等を入れて使用しないで下さい。吹きこぼれる場合があります。
- 食材を入れずに電子レンジで加熱（空焚き）しないで下さい。コーティングの損傷、本体の変形の原因になります。
- 金属製のヘラやスプーン、フォーク等、硬い素材の道具の使用は避けて下さい。コーティングを傷めます。また、木製やナイロン製のヘラや菜箸等でも鋭利な形状の道具は傷付く場合がございます。シリコン製の柔らかい素材のものや先端の丸い形状の道具をご使用下さい。
- コーティング表面で材料を刻んだりすることは避けて下さい。
- 調理後の内容物保存は避けて下さい。素材やコーティングを傷める原因になります。
- 本製品を水に長時間浸けないで下さい。
- 急激な衝撃を与えたり、水で急冷しないで下さい。破損の原因になります。
- 本製品を分解しないで下さい。
- 本製品を改造したり、他の製品と組み合わせて使用しないで下さい。
- 火に近づけないで下さい。
- お子様の手に触れないようご注意下さい。

③ご使用方法

ご使用前に

- 使い始めはシリコン素材特有のにおいがする場合がありますが、ご使用には問題ありません。
- ご使用になる前によく洗って下さい。洗い方については本取扱説明書「④お手入れの方法」をご参照下さい。

ご使用方法

- ① 図1の様に、卵を入れる窪みの部分全体にサラダ油を薄く塗ります（油を塗ると調理後の型離れが良くなるだけでなく、卵との間に水蒸気の逃げ道ができ、形がきれいにできます）。
- ② 図2の様に、生卵を一個ずつ割り入れます。
- ③ 図3のようにふたを被せ、電子レンジの中央に置いて加熱します。加熱時間は2分30秒（レンジ出力を500W～700Wに設定）が目安です。調理時間は卵の温度やお使いの電子レンジの機種により差がありますので、お好みで調整して下さい。
 - 加熱時間を長くしすぎると本製品は熱くなり過ぎてコーティングを傷めます。3分以上加熱しないで下さい。
 - 700Wを超えないように設定して下さい。
- ④ 加熱が終わったら、鍋つかみを使用して電子レンジから取り出して下さい。
 - 電子レンジで加熱後、本製品は熱くなります。やけどをしない様にご注意下さい。
 - 加熱後は鍋敷き等、耐熱温度の高いものの上に置いて下さい。テーブルに直接置くと表面を傷める場合があります。
- ⑤ 図4の様に、電子レンジから取り出した後、すぐにふたを外して焼き加減をみて下さい。
 - ふたを被せたまま放置すると、余熱でしばらくの間、食材は加熱され続けます。焼き加減が少し足りないときはそのままふたを再度被せ、余熱で調理して下さい。
- ⑥ 卵を取り出す際は先端の尖っていない箸やスプーン等を使用して取り出して下さい。
 - 金属の様な硬い素材や、エッジがあったり尖った形状のツールはコーティングを傷めますので使用しないで下さい。



図1. 油を塗る



図2. 卵を割り入れる

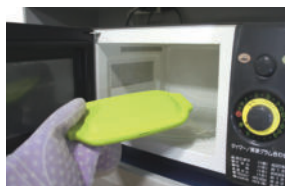


図3. レンジで加熱



図4. 完成



パンケーキの作り方

基本的な手順は目玉焼きと同様です。生卵の代わりにパンケーキの生地を容器の半分弱位（約30ml）まで入れて、500W～700Wで3分加熱します。

＜パンケーキの材料＞

ホットケーキミックス150g、卵1個、牛乳100ml

先に卵と牛乳をよく混ぜてから、ホットケーキミックスを加えてよく混ぜて生地を作ります。

④お手入れの方法

ご使用後は毎回、柔らかいスポンジを用い、十分な量の食器用洗剤とぬるま湯できれいに洗って下さい。洗った後は十分乾燥させてから保管して下さい。


- 使用直後は熱くなっていますので、十分に冷めてから洗って下さい。
- 洗浄の際はスチールたわしや磨き粉、金属製のへら等、硬いものを使用しないで下さい。コーティングが傷みます。
- 油や汚れが残っていると、こびりつきやすくなります。洗い残しの無い様にきれいに洗って下さい。

食器洗浄機・食器乾燥機でもご使用できます。

- 食器洗浄機をご使用の際は、中性洗剤を使用して下さい。酸性やアルカリ性の洗剤を使用すると、コーティングを傷めたり、素地が腐食する場合があります。

⑤仕様

セット内容	本体×1、ふた×1、取扱説明書
材質	三層鋼(スチール+アルミニウムめっき/内面:ふっ素樹脂コーティング、外側:耐熱塗装)、シリコン樹脂、特殊合成ゴム
耐熱温度	260℃
製造国	中国
満水容量	70ml×2
サイズ	本体+ふた(使用時):22.7×12.6×3.9cm 本体:22.7×12.6×2.4cm ふた:22.7×12.6×1.9cm カップ部分:直径8cm×深さ1.4cm
重量	475g
使用環境	電子レンジの設定出力:500W~700W ※設定上限700W
加熱時間	2分30秒 ※連続加熱時間上限3分

 ※製品の仕様・形状・色・デザイン等は予告なく変更される場合がございます。

輸入元

有限会社河西 〒243-0425 神奈川県海老名市中野1-11-39



<https://eurokitchen.jp/>

