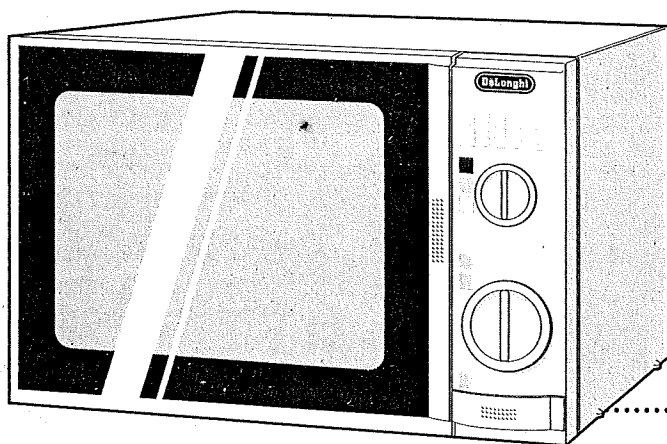


DeLonghi

(伊)デロンギ社製

デロンギ 大型 コンベクション オープン Mod. EO 284

ブロイル用回転串付
庫内容量 28ℓ



取扱説明書

このたびは、デロンギ 大型コンベクションオープンをお求めいただきまして、誠にありがとうございました。

製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用の前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。 また、お読みの後は、保証書と共に大切に保管してください。

もくじ

仕様	表紙
設置に必要なスペース	表紙
安全上の注意	P1～P2
各部の名称とはたらき	P3
操作ガイド	P4
操作手順	P5～P10
お手入れ	P11
故障かな?	P11
調理レシピ	P12～P14
アフターサービス	裏面

仕様

製品名称	デロンギ 大型コンベクションオープン
型式番号	EO 284
電圧／周波数	AC-100V / 50・60Hz
消費電力	1350W
外形寸法	幅560×奥行475×高さ345mm
庫内有効寸法	幅360×奥行350×高さ235mm
庫内容量	28ℓ
重さ	16.9kg (本体のみ)
タイマー (機械式)	0～120分
庫内灯	白熱ランプ:15W
電源コードの長さ	1.8m
付属品	トレイ×2、ラック、串、固定ツメ×2、串用スタンド、ハンドル

設置に必要なスペース

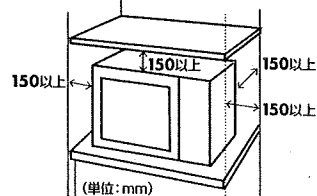
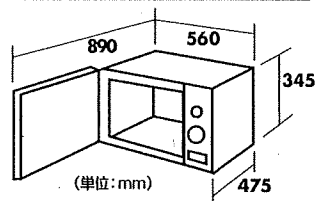
●本体サイズ

脚間寸法
(ゴム足両サイド)

幅476×奥行285(mm)

●設置必要サイズ

本製品据え付けの際は、排気、放熱のため、本体と周囲の壁や棚との間を、下記の通りに離してください。



上 :150mm以上
後ろ:150mm以上
左右:150mm以上

安全上の注意

- ご使用前に、必ずこの「安全上の注意」をよくお読みください。
- ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他人への損害を未然に防止するためのものです。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
- 注意事項は、誤った取扱いで生じることが想定される内容を、その危険や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の二つに分け、明示しています。



警告

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重症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、人が重症を負う可能性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。

- 各注意事項には、「注意」「禁止」「強制／指示」を促す絵表示が付いています。



：発火注意



：感電注意



：高温注意



：禁止行為



：分解禁止



：強制／指示



：プラグをコンセントから抜く

電源について

⚠ 注意

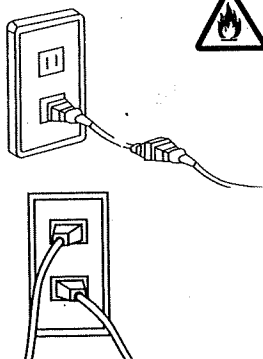
- ・電源は、一般家庭用100V/50・60Hzを使用してください。
- ・電源は、定格15A以上の壁面のコンセントから直接お取りください。



コンセント、プラグについて

⚠ 警告

- ・プラグは、コンセントに直接つないでください。延長コードやソケット、テーブルタップなどは、絶対に使用しないでください。
- ・コンセントは、他の電気器具と併用しないで、単独で使用してください。



コンセント、プラグについて

⚠ 注意

- ・プラグは根元までしっかりと差し込んでください。また、差し込み口のゆるいコンセントは使用しないでください。
- ・プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ずプラグ部分を持って抜いてください。
- ・濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。
- ・使用時以外は、必ずプラグをコンセントから抜いてください。



電源コードについて

⚠ 警告

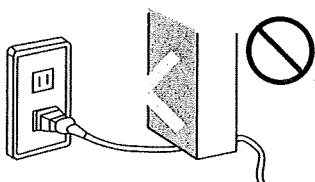
- ・使用中に電源コード／プラグが異常に熱くなる場合は、直ちに使用を中止し、お求めの販売店か弊社サービスセンター(裏面参照)に点検／修理を依頼してください。



電源コードについて

⚠ 注意

- ・電源コードの上に重い物をのせたり、引っ張ったり、ねじったりしないでください。



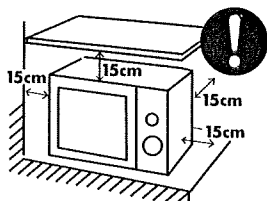
- ・電源コード／プラグは、大切に扱ってください。傷付いたり破損した場合は、修理／交換を依頼してください。(裏面参照)
- ・使用中、電源コードが本体に触れないようにしてください。



使用場所について

⚠ 注意

- ・耐熱性、耐荷重(20kg)のある、しっかり固定された平らな場所に設置してください。
- ・本体左右・上・後ろとも、壁や棚などから15cm以上離してください。



- ・カーテンなど、可燃物のそばに置かないでください。
- ・小さなお子様の手の届かない所でご使用ください。



使用上において

⚠ 警告

- ・本製品を、食材の調理以外の目的で使わないでください。
- ・使用中は、絶対に本体を移動しないでください。
- ・加熱中や、加熱終了後にラックやトレイは高温になっておりますので、素手で触らないでください。



- ・本体やガラスドアに、水やジュースなど、液体をかけないでください。
- ・プラスチック製など、熱に弱い容器を入れないでください。
- ・トレイに油を入れて使わないでください。



使用上において

⚠ 注意

- ・本体は、使用中および停止直後も熱いので、ドア取っ手と操作のツマミ以外に触れないでください。
- ・使用中は、本体上部や開けたドアの上に物をのせないでください。
- ・使用中は、通気スリットをふさがないでください。
- ・使用中にブレーカー(分電盤内の配線遮断機)が落ちる場合は、電気会社にご相談ください。



- ・使用後はスイッチを「切り」、必ずプラグをコンセントから抜いてください。
- ・庫内灯が切れたままでの使用はおやめください。(11頁参照)
- ・使用中に異常が生じた場合は、直ちに使用を中止して、お求めの販売店か弊社サービスセンター(裏面参照)にご相談ください。
- ・調理中または調理後のラックやトレイの出し入れは、ミトン等を使い両手でおこなってください。



お手入れについて

⚠ 警告

- ・使用後は必ずお手入れをしてください。(11頁参照)
- ・洗剤は、必ず台所用中性洗剤を使用してください。
- ・お手入れする際は、必ずプラグをコンセントから抜き、本体とヒーターが冷えてから行ってください。
- ・絶対に分解したり、修理／改造することはおやめください。



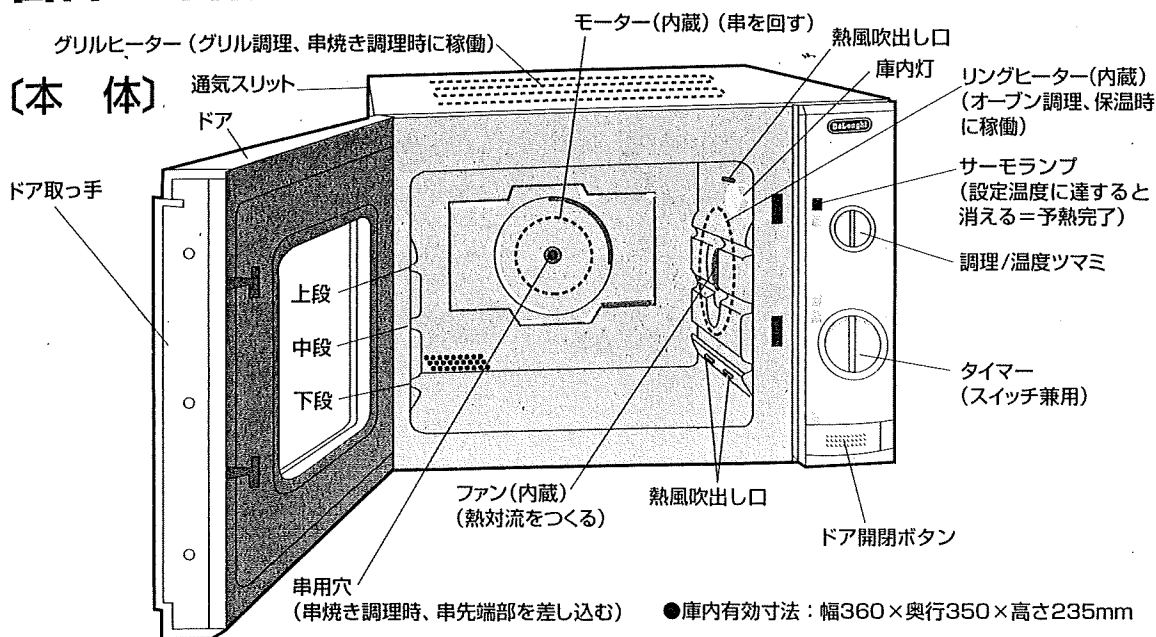
お手入れについて

⚠ 注意

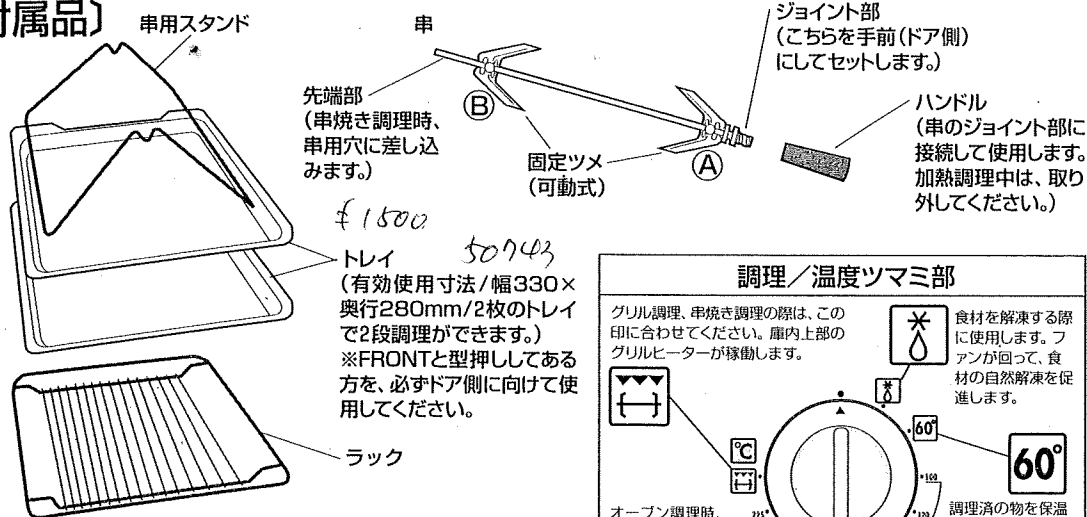
- ・クレンザー、ガラス磨き、シンナー、ベンジン、金ブラシ／たわし、漂白剤、スプレー洗剤などは決して使用しないでください。
- ・オープン本体、電源コード／プラグは、水をかけたり水につけたりしないでください。
- ・通気スリットに、水や洗剤をこぼさないように注意してください。



各部の名称とはたらき



〔付属品〕



串の使い方

串焼き調理は、内蔵モーターによって、回転しながら食材をムラなく焼き上げることができます。

〔食材の刺し方〕

串に、固定ツメ1コを、ツメの向きが串の先端部を向くように取り付けます(固定ツメA)。次に、食材を串に刺し、残りもう1コの固定ツメを、ツメの向きが串のジョイント部を向くように取り付けます(固定ツメB)。固定ツメのネジをしっかりと閉め、食材を固定します。

〔取り付け方〕

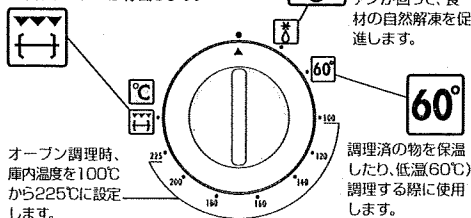
トレイに、串用スタンドをのせます。食材を刺した串のジョイント部の溝を串用スタンドの窪みに合わせてのせて、トレイごと庫内に入れます。

串の先端部を、庫内奥の串用穴に差し込みます。

※付属のハンドルは、串に食材を刺す際や、庫内の串用穴に差し込む際などに、串のジョイント部に取り付けて使用します。

調理/温度ツマミ部

グリル調理、串焼き調理の際は、この印に合わせてください。庫内上部のグリルヒーターが稼働します。



タイマー(スイッチ兼用)部

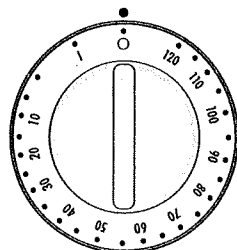
調理/温度ツマミをお好みにセットして、タイマーを回すと電源が「入」ります。

タイマーは、120分まで、分単位の表示となっており、時間がくると自動的に電源が「切」れます。


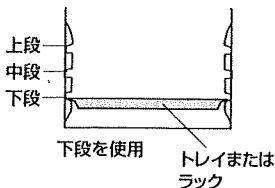
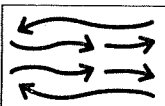

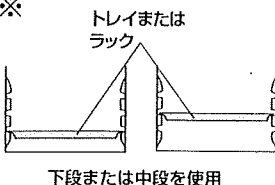
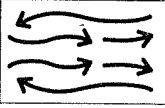
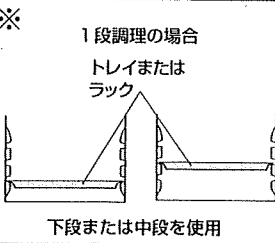
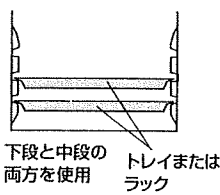
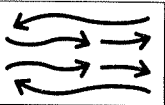

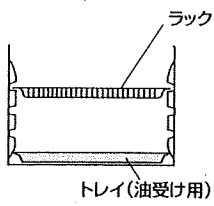
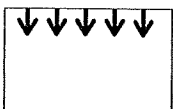

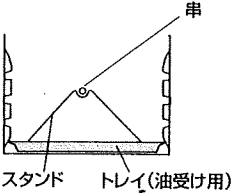
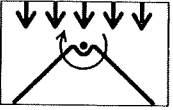
(1)——— 連続使用の場合は、この印に合わせます。

※10分以下に設定する際は、一旦、60分まで回してから戻してセットしてください。

※タイマーは、ゼンマイ式のため、数分の誤差がでる場合があります。



操作ガイド

	稼働場所	調理／温度 ツ・マ	タイマー	トレイ／ラック／串の位置(庫内正面図)	庫内対流図	調理上の注意点
解凍	ファン		1 もしくは 120分まで	※ 	 (熱風ではありません)	ファンのみで行う自然解凍です。 電子レンジの解凍機能のように 短時間で、素早く行うものではありません。
保温	リングヒーターおよびファン		1 もしくは 120分まで	※ 		食材のうまみがなくなるため、 長時間の保温は避けてくださ い。低温調理にも使用可能です。
コンベクション(熱風対流)オープン調理	リングヒーターおよびファン	225℃まで お好みの 温度で	1 もしくは 120分まで	※ 1 段調理の場合  ※ 2 段調理の場合 		リングヒーターによる熱風対流 により、食材を柔らかく、全体を 包み込むように焼き上げます。 28ℓ大容量であらゆるオープン 調理が可能です。
				2つの料理が同時にできます。 2段調理をする際は、必ず調理 温度が同じ調理を行ってくださ い。		
グリル調理	グリルヒーター		1 もしくは 120分まで			上から落ちてくる油を受けとめ るために、底に水を入れたトレ イを置いてください。
串焼き調理	グリルヒーター		1 もしくは 120分まで			底に水を入れたトレイを置き、 串用スタンドをセットします。串 のジョイント部の溝が串用スタン ドにのり、串の先端部がオー ブン奥の串用穴に差し込まれて いることを確認してください。

※お手持ちの耐熱容器をお使いになる場合は、トレイのかわりにラックをご使用になれます。

※トレイとラックを同じ溝に同時に入れることは出来ません。

操作手順

◆ご使用の前に◆

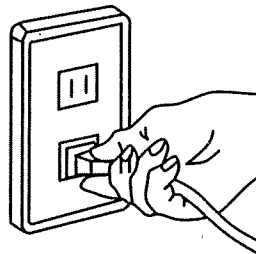
はじめてご使用になる時は、におい抜きのために空焼きをしてください。

- ① プラグを壁面コンセントに直接差し込みます。
- ② オープン庫内を空にして、ドアは半開きにします。
- ③ 調理／温度ツマミを225℃に合わせます。
- ④ タイマーを20分に合わせ、加熱します。

◆ご注意 空焼き中は、必ず部屋の換気をしてください。

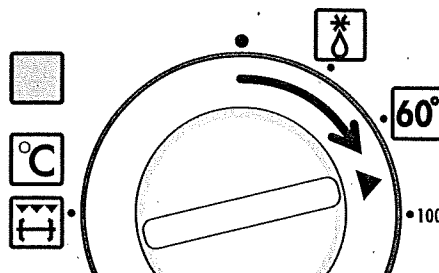
コンベクションオープン調理

1 電源を接続する



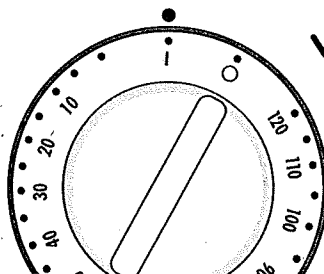
プラグを壁面コンセントに直接差し込みます。

2 温度を設定する



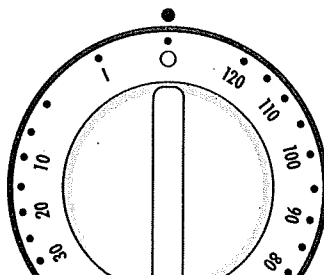
調理／温度ツマミを回し、希望する温度に設定します。

3 予熱を開始する



タイマーを | (連続使用) に合わせます。庫内灯およびサーモランプが点灯し、加熱が始まります。

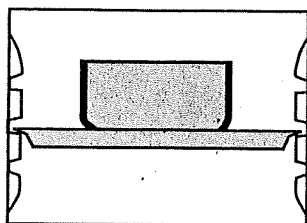
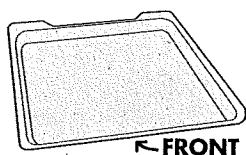
4 予熱の完了



庫内が設定温度に達するとサーモランプが消えます。これで、予熱の完了です。タイマーを○に戻してスイッチを切ります。

◆200℃に設定した場合の予熱の目安は、25～30分です。

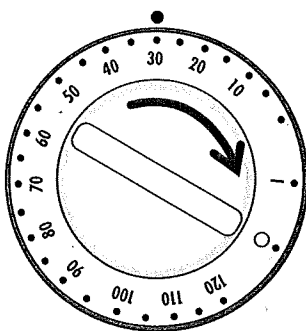
5 食材をセットする



食材を入れたトレイ、または食材の入った容器をのせたラックを、下段もしくは中段に(2段調理の際は両方に)セットし、ドアを閉じます。

※プラスチック製など、熱に弱い容器を絶対に入れないでください。発火の可能性があります。
※トレイは、必ずFRONTと型押ししてある方をドア側にして入れてください。逆向きに入れると、熱対流がさえぎられます。

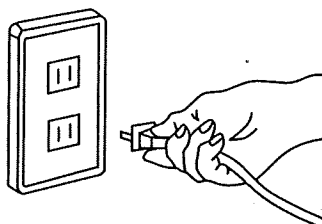
6 調理時間を設定する(スイッチを入れる)



タイマーで調理時間を設定します。加熱が始まり、時間がくると自動的にスイッチが切れ、加熱がとまります。

◆途中でとめたい時は、タイマーを○に戻します。

7 電源を切る

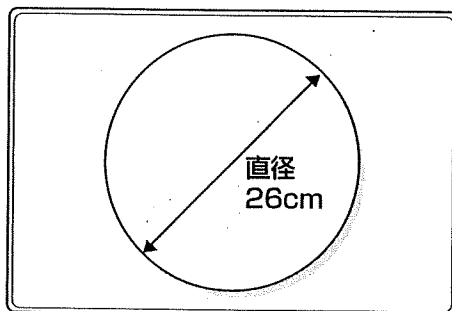


調理後は、各ツマミを元に戻し、プラグをコンセントから抜きます。本体が冷えてからお手入れをしてください。

調理上のアドバイス

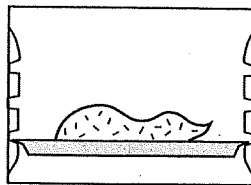
●トースト……オープン調理ではお勧めできません。トーストを焼く場合は、グリル調理(8頁参照)で行ってください。

●ケーキ……直径26cmのものまで調理可能です。
※調理温度の違う調理を行う時は、必ず調理温度の低いものから調理してください。温度の高い方から行くと、オープン庫内が冷めるのに時間がかかります。



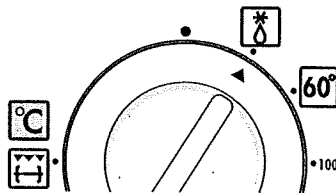
解 凍

1 電源を接続し、食材をセットする



プラグを壁面コンセントに直接差し込み、食材を入れたトレイ、または食材の入った容器をのせたラックを下段にセットし、ドアを閉じます。

2 調理／温度ツマミを「解凍」にあわせる



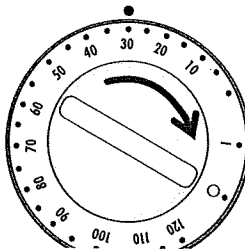
調理／温度ツマミを回し、



の絵表示＝解凍に合合わせます。

3 時間を設定する

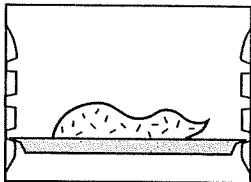
※解凍時は、サーモランプは点灯しません。
※本製品の解凍は、ファンのみで行う自然解凍です。そのため、食材のうまみを逃しません。
電子レンジの解凍機能のように、短時間で行うものではありません。凍った食材を室温で解凍した時に比べて、約1/2の時間で解凍できます。



タイマーで希望する解凍時間を設定します。庫内灯が点灯し、ファンが回り、解凍が始まります。時間がくると自動的にスイッチが切れます。使用後は、プラグをコンセントから抜いてください。

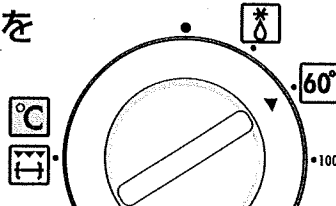
保 温

1 電源を接続し、食材をセットする



プラグを壁面コンセントに直接差し込み、食材を入れたトレイ、または食材の入った容器をのせたラックを下段もしくは中段にセットし、ドアを閉じます。

2 調理／温度ツマミを「保温」にあわせる



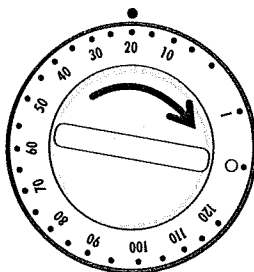
調理／温度ツマミを回し、



の絵表示＝保温に合合わせます。

3 時間を設定する

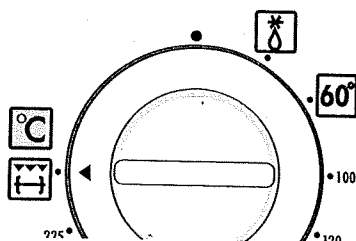
※乾燥を嫌う場合は、アルミホイルを使って水分の蒸発を防いでください。
※長時間の保温は、料理の風味をそこなうため、お避けください。
※保温の他にも、低温(60°C)調理ができます。



タイマーで希望する保温時間を設定します。庫内灯およびサーモランプが点灯し、加熱が始まります。時間がくると自動的にスイッチが切れます。使用後は、プラグをコンセントから抜いてください。

グリル調理

- 1 電源を接続し、調理／温度ツマミを「グリル調理」にあわせる

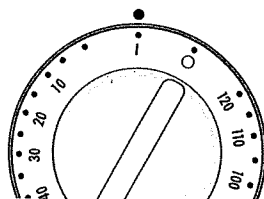


プラグを壁面コンセントに直接差し込み、調理／温度ツマミを回して、



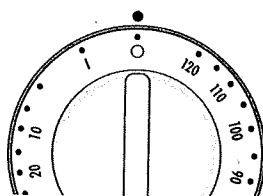
の絵表示＝グリル調理に合わせます。

- 2 予熱を開始する



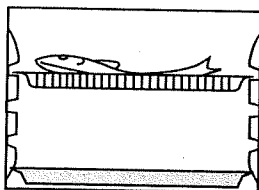
タイマーを | (連続使用) に合わせます。庫内灯およびサーモランプが点灯し、加熱が始まります。

- 3 予熱の完了



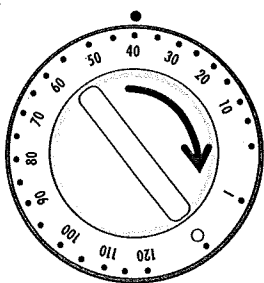
サーモランプが消えたら、予熱の完了です。タイマーを○に戻してスイッチを切ります。
◆予熱の目安は、25～30分です。

- 4 食材、トレイをセットする



食材をラックにのせ、上段にセットします。落ちる油などを受けとめるために、底に水を入れたトレイを置き、ドアを閉じます。

- 5 調理時間を設定する (スイッチを入れる)



タイマーで調理時間を設定します。加熱が始まり、時間がくると、自動的にスイッチが切れます。調理後は、プラグをコンセントから抜き、本体が冷えてからお手入れをください。

◆途中でとめたい時は、タイマーを○に戻します。

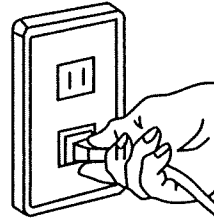
調理上のアドバイス

- トースト・・・食パンの両面を裏返して、各1～2分ずつ焼いてください。

串焼き(ブロイル)調理

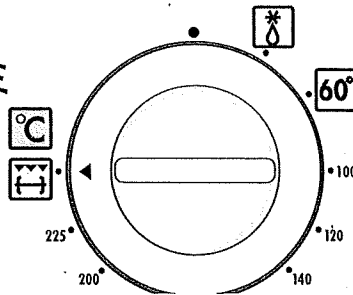
肉類や魚などを串刺しにして、回転させながら、グリル調理を行います。(庫内上面グリルヒーター使用)パーティ用のローストチキンやローストビーフなどに最適です。


1 電源を接続する



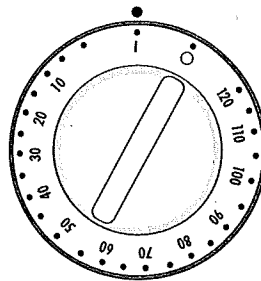
プラグを壁面コンセントに直接差し込みます。

2 調理／温度つまみを「グリル調理」に合わせる



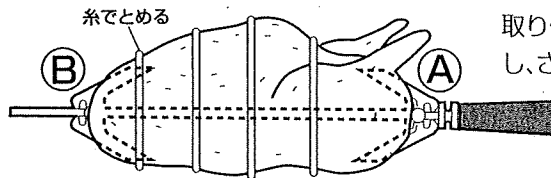
調理／温度つまみを回し、 の絵表示＝グリル調理に合わせます。

3 予熱を開始する



タイマーを | (連続使用) に合わせます。庫内灯およびサーモランプが点灯し、加熱が始まります。

4 食材を串に刺す



食材全体をたこ糸でしばります。まず、串に固定ツメ(A)を取り付けます。食材を串に刺し、さらにもう1つの固定ツメ(B)を取り付けて、食材の両側をしっかりと固定します。

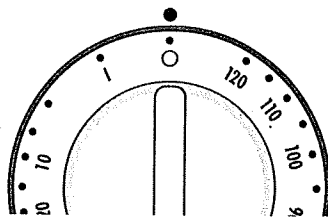
※食材は、1.3kg以下のものを使用してください。それ以上の大きさ／重さの食材を使用すると、調理中、串の回転がとまったり、焼きムラができる原因になります。

※冷凍してある食材は、必ず完全に解凍してから調理してください。

※串は、食材の中心に刺してください。

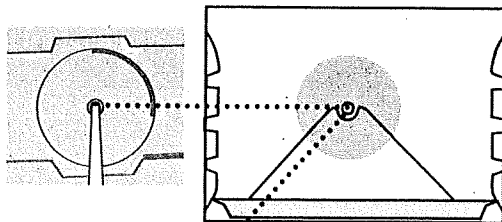
※大きなかたまりのまま調理する場合は、必ず全体をたこ糸でしばってください。調理中の型崩れや、串の回転がとまる原因となります。

5 予熱の完了

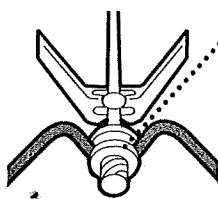


サーモランプが消えたら、予熱の完了です。タイマーを○に戻してスイッチを切ります。
◆予熱の目安は、25～30分です。

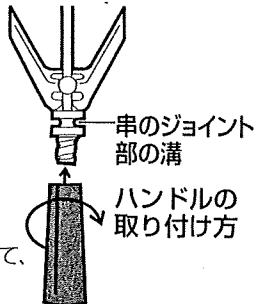
6 串刺しの食材をセットする



※庫内は高温ですので、串をセットする時にやけどをしないよう、充分注意してください。必ず、ハンドルを使用してください。

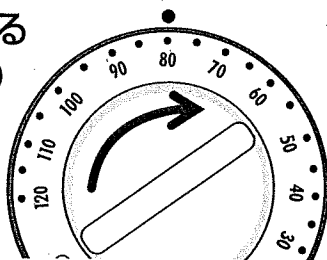


串のジョイント部にハンドルをあて、右に回して取り付けます。



トレイに串用スタンドをのせます。4で用意した食材(串刺し)を、ハンドルを使って串用スタンドにセットします。串のジョイント部の溝と串用スタンドの頂上部分の窪みが、かみ合っていることを確認してください。トレイごと庫内に入れ串の先端部を、庫内奥にある串用穴に差し込みます。ハンドルを左に回して、串から取り外します。トレイにはコップなどで水を注ぎ入れ、ドアを閉じます。

7 調理時間を設定する(スイッチを入れる)

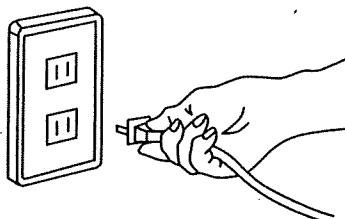


タイマーで調理時間を設定します。加熱が始まり、串が回転を始めます。時間がくると、自動的にスイッチが切れ、加熱がとまります。

◆途中でとめたい時は、タイマーを○に戻します。

※途中で回転がとまる場合は、一度食材をオープンから取り出し、食材の中心に串を刺し直し、食材をたこ糸で固くしばり直してから、再度オープンにセットしてください。

8 電源を切る



調理後は、各ツマミを元に戻し、プラグをコンセントから抜きます。本体が冷えてからお手入れをしてください。

お手入れ

●必ず「安全上の注意: お手入れについて」(2頁参照)をお読みください。

ドア・オープン外側／庫内

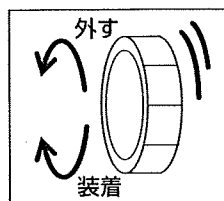
- 油汚れや食品カスは、固く絞った濡れ布きんでふき取ってください。
- ひどい汚れは、台所用中性洗剤をつけた布でふき取り、その後必ず、固く絞った濡れ布きんで洗剤をよくふき取ってください
- 庫内に油がたまった場合は、1時間程空焼きし、冷えきる前に湿らせたスポンジでふき取ってください。

トレイ・ラック・串・串用スタンド

- 台所用中性洗剤で水洗いできます。

庫内灯の交換

- 庫内灯(白熱ランプ:15W)が切れたら、同タイプ(市販)のものに取り替えてください。切れた状態でオープンを使用すると故障の原因になります。
- 交換する時は、必ずプラグをコンセントから抜いてください。
- 耐熱ガラスカバーおよび白熱ランプ (共にねじ込み式) は、左に回すと外れます。
- ランプ交換後は、必ずガラスカバーを装着してください。



故障かな？

●次のような場合は故障ではありません。修理を依頼される前に、もう一度お調べください。

状 態	予想される原因および対処の仕方
冷凍された食材の解凍に時間がかかる	本製品の解凍機能は、ファンのみでゆっくりと行う自然解凍です。電子レンジの解凍機能のように、短時間で素早く行うものではありません。室温で放置するのに比べて約1/2の速さまでにしか時間は縮まりません。
解凍時サーモランプが点灯しない	解凍時は、グリルヒーター、リングヒーター共に稼働しません。そのため、サーモランプは点灯しません。
調理中サーモランプが点いたり消えたりする	調理中は、設定温度を維持するために、サーモランプが点いたり消えたりします。これは異常ではありません。
オープン調理で、食材の外側は焦げるが、内側は調理されていない	温度設定が高すぎるために起こります。10℃～20℃設定温度を下げ、調理時間を長めに設定してください。
串焼き調理中に串の回転がとまる または 串焼き調理した食材の内側が調理されない	<ul style="list-style-type: none"> ●1.3kg以上の食材を使用している→調理する食材を1.3kg未満にしてください。 ●冷凍された食材が完全に解凍されていない→食材は内側まで完全に解凍させてから調理してください。 ●串が食材の中心に刺されていない→バランスを取るために、食材の中心に串を刺し直してください。 ●食材をたこ糸でしばってとめていない→調理するにつれ、回転によって食材が開いてきます。必ず食材をたこ糸でしばってとめてください。
串焼き調理時、串が回転しない	<ul style="list-style-type: none"> ●調理設定が「グリル調理」になっていることを確認してください。「グリル調理」以外では串は回転しません。 ●串が正しくセットされていることを確認してください。
串焼き調理中、串が逆回転する	●一度串の回転がとまり、再び串が回転を始める際には、逆回転をします。これは異常ではありません。

調理レシピ

●調理時間、調理温度は、食品の種類・形・量・大きさ・温度(冷蔵状態か室温状態か)・室温によって多少異なります。レシピに表示している調理時間、調理温度は、一応の目安として利用してください。

■ローストチキン

- ①チキン1羽(1kg) に塩、コショウをふる。
- ②チキンの足を組ませ、たこ糸でとめ、その他2〜3箇所たこ糸でがっしりととめる。
- ③チキンの真ん中に串を刺し、串焼き調理で約40分焼く。

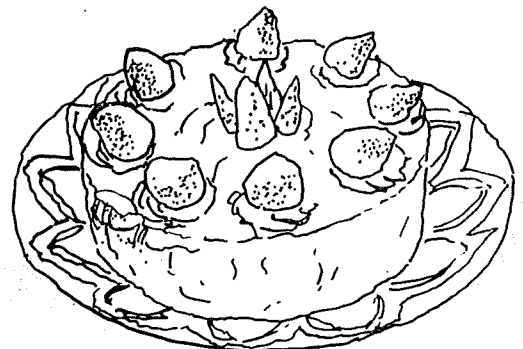
調理 ツマミ	串焼き調理
タイマー	40分



■ショートケーキ

- ①卵3個、砂糖80gを湯煎して、泡立てる。
- ②湯煎からおろして、さらに泡立てる。
- ③②の熱が冷めたら、ふるいにかけた小麦粉70gを加え、溶かしたバターを10g加える。
- ④18cmのケーキ型にバターをぬり、小麦粉をふり、余分の小麦粉は払い落とす。
- ⑤④のケーキ型に③を流し込んで、(中段)170℃で35分焼く。
- ⑥クリームをつくる。
 - 1) 生クリーム 200gと砂糖20gを泡立てる。
 - 2) バニラ少々、キルシュ大1を加える。
- ⑦スポンジを、テーブル面と平行に、真ん中2つに切る。
- ⑧スポンジの切った両面にクリームをぬり、スライスしたイチゴ(約1パック)をはさみ、スポンジの上下を重ね合わせる。
- ⑨⑧のスポンジ全面にクリームをぬり、トッピングにイチゴ6〜8個を飾る。お好みでパウダーシュガーをふる。

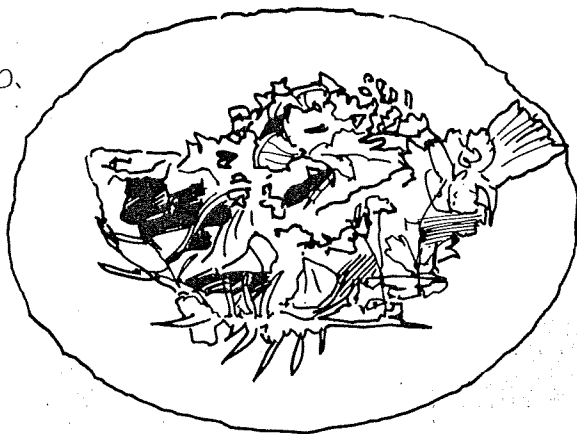
調理 ツマミ	コンベクション オープン調理
温度 ツマミ	170℃
タイマー	35分



■魚のオリーブ焼き

- ①旬の白身魚(クロメバル、スズキ、イトヨリ、イシダイ、イサキなど)1匹 500g程度のものを用意する。
- ②はらわたを出し、全体に塩、コショウをふる。
- ③魚の腹に数種のハーブ(パセリ、ローズマリー、クレソン、イタリアンパセリなど)を詰めればなお良い。
- ④③を串に刺す。
- ⑤串焼き調理で約15分焼く。
- ⑥皿に盛りつけハーブを少々散らす。レモンを絞り、オリーブオイルを上からかける。

調理 ツマミ	串焼き調理
タイマー	15分



■ベーコン包み紅茶風味のパテ(5個) & リンゴのソテー《2段調理》

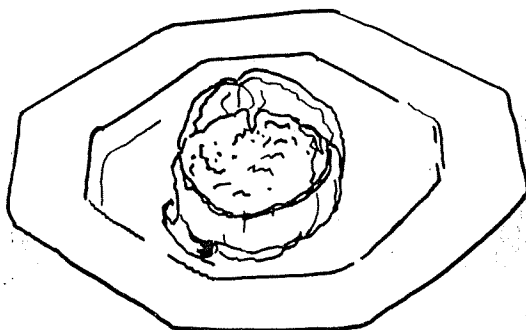
●ベーコン包み紅茶風味のパテ(5個)

- ①鳥のレバー150gを塩水に漬けて臭みを取り、バター大2で炒める。
- ②①にブランデー大2を加え、火にかけ、アルコール分を燃やして、抜く。
- ③フードプロセッサーに②と紅茶大1を一緒に入れて、電源をオンにする。
- ④③と豚の挽き肉400gを合わせ、みじん切りした玉ねぎ(小)1個をバターで炒めたものを加える。
- ⑤生クリーム大2、パン粉大2、卵1/2個を加え、塩、コショウをふり、よく練る。
- ⑥⑤を5等分に丸め、ベーコンで巻く。
- ⑦⑥をオーブントレイに並べ、(下段)200℃で18~20分焼く。
- ⑧ソースをつくる。
 - 1) メープルシロップ大3を鍋でカラメル状に焦がし、市販のデミグラスソース1/2缶を加える。
 - 2) 濃く煮だした紅茶50ccを注ぎ入れ、塩をほんの少し加える。
- ⑨焼き上がった⑦に⑧のソースをかけていただく。

調理 ツマミ	コンベクション オープン調理
温度 ツマミ	200℃
タイマー	18~20分

●リンゴのソテー

- ①リンゴ1個をくし形8等分に切り(皮はつけたままで)、耐熱容器に入れ、塩、コショウをふる。
- ②バター大1.5を①の真ん中に入れ、耐熱容器にふたをしないでラックにのせ、(中段)200℃で18~20分焼く。



■コンポート(3種)

●オレンジのコンポート

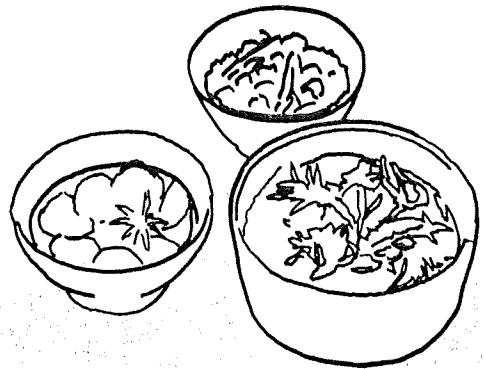
- ①皮をむいたオレンジ5個、ロゼワイン3カップ、砂糖2カップ、グレナデンシロップ3/4カップを混ぜ、耐熱容器に入れる。
- ②①の耐熱容器にアルミホイルでふたをし、(中段)180℃で30分焼く。
- ③オレンジリキュール大2、オレンジキュラソー大3を②の上から全体にふりかける。

●ほしいちぢくのコンポート

- ①ほしいちぢく400g、赤ワイン3カップ、砂糖1.5カップ、シナモンスティック2本、レモン汁大1/2を混ぜ、耐熱容器に入れる。
- ②①の耐熱容器にアルミホイルでふたをし、(中段)180℃で30分焼く。

●プラムのコンポート

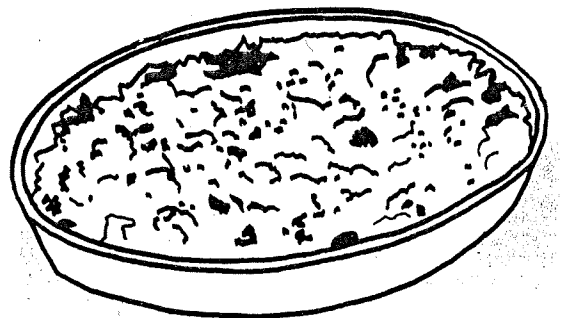
- ①プラム500g、紅茶3カップ、砂糖1.5カップ、八角1個を混ぜ、耐熱容器に入れる。
- ②①の耐熱容器にアルミホイルでふたをし、(中段)180℃で30分焼く。



調理 ツマミ	コンベクション オープン調理
温度 ツマミ	180℃
タイマー	30分

■マカロニグラタン

- ①マカロニ150gを、塩とバター少々を入れた湯でゆでる。
- ②ボンレスハム4枚、玉ねぎ(大)1/2個を薄切りにする。
- ③バター大1で②を炒め、①を加えて炒める。軽く塩、コショウをふる。
- ④ホワイトソースをつくる。
 - 1) 鍋に大6のバターを溶かし、大8の小麦粉を加え、炒める。
 - 2) 1)にチキンスープ(水+固形チキンブイヨン)1.5カップ、牛乳3カップを加え、塩、コショウをふり、少し鍋で煮る。
 - 3) 2)に生クリーム1/2カップ、白ワイン大3を加え、味をととのえる。
- ⑤③と④をあわせて、グラタン皿にバターをぬって流し込む。
- ⑥上にパン粉と、バターをちぎったものを散らし、グリル調理で18~20分焼く。
- ⑦仕上げにパセリのみじん切りを上から散らす。



調理 ツマミ	グリル調理
タイマー	18~20分

料理監修／渡辺早苗(料理教室 サロン・ド・早苗)