




作りかた


1. 食品をテーブルプレートの中央に置き **001 おかずのあたため** であたためる。

注意

-  ふたをしたまま加熱しない
ふたをしたまま加熱すると赤外線センサーが食品の表面温度を正しく測れずに加熱し過ぎとなり、発煙・発火のおそれがあります
-  分量が100g未満の食品を加熱しない
赤外線センサーが食品の表面温度を正しく測れずに、発煙・発火のおそれがあります

関連するレシピ

 カレー・丼物の具(アルミパックのレトルト食品)のあたため

 冷凍(左)と冷蔵(右)のあたため

加熱の目安

加熱：1分20秒～1分40秒(200g)

1回に作れる分量

100～900g

使用付属品



テーブルプレート

おかずのあたためのコツ

テーブルプレートの中央に置く

1個




2個(中央に寄せる)



食品を端に置いたり、少量の食品を加熱すると、正しく食品の温度を測れずに加熱し過ぎとなり、発煙・発火のおそれがあります。

関連するコツ

 異なる2品(冷凍ごはん・冷蔵お総菜など)をあたためるコツ

お願い

加熱室内の温度が高く、「常温/冷蔵 冷凍」表示がでたときはダイヤルを回して食品の保存状態を選び、あたためスタートボタンを押してスタートします。
詳しい使いかたやコツは取扱説明書を確認してください。