

作りかた

1. パックまたは袋から具を取り出して深めの陶磁器や耐熱容器に移し、かるくラップする。
2. ①をテーブルプレートの中央に置き **001 おかずのあたため** 仕上がり調節 **や** **や強** または **強** であたためる。
3. あたためた後、よくかき混ぜる。

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



おかずのあたため

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

ひとくちメモ

おかゆなどは、加熱後1～2分おくと柔らかくなります。

いかやえび、丸ごとマッシュルームやきくらげなどが入っている物、カレーなどトロみのある物は、飛び散ることがあります。(丸ごとマッシュルームはあらかじめ取り除き、あたためた後加えます。)

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。

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。