

揚げ物のあたたため



作りかた

1. ラップなどの包装を外し、取り外したテーブルプレートの中央に重ならないように寄せて並べ、**中段**に入れ、**あたためいろいろ** **5** **揚げ物のあたたため** で加熱する。

加熱の目安

加熱：約15分
(200g)

1回に作れる分量

100～500g

使用付属品



テーブルプレート
中段

揚げ物のあたたためのコツ

あたためられる食品は

常温や冷蔵保存の揚げ物です。

冷凍の揚げ物はあたためることができません

あたためいろいろ **3** **解凍あたため** であたためます。

100g未満のあたためはできません

100g以上にするか、取り外したテーブルプレートに並べて**上段**にセットし、**オープン** **予熱無** **180℃** で様子を見ながら加熱します。

天ぷらなど加熱後に底面がベタつくときは

キッチンペーパーなどで油分を取ります。

お願い

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。