

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

作りかた

1. パックまたは袋から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。

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
底面

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

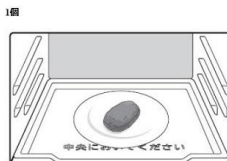
ひとくちメモ

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



2. 皿(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、正しく食品の表面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

加熱室の温度が高く、「常温/冷蔵 冷凍」表示がでたときは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。

詳しい使い方やコツは取扱説明書を確認してください。