

作りかた

1. チョコを細かくきざみ、耐熱容器に入れる。
2. ラップなどのおおいをしないで、①にテーブルプレートの中央に置き、**011 温度設定あたたため** **50℃** であたためる。
3. あたたため後、よくかき混ぜる。

加熱の目安

加熱：約3分(50g)

1回に作れる分量

50～200g

使用付属品

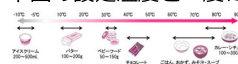


テーブルプレート
底面

温度設定あたたためのコツ

食品とあたためる設定温度の目安

下図の設定温度と一度にあたためられる分量を目安に加熱してください。



加熱室を十分に冷ましてから

赤外線センサーが食品の表面温度を正しく測れず、うまく仕上がりにません。

ふた(内ふたを含む)を外してからあたためます

赤外線センサーが食品の表面温度を正しく測れず、うまく仕上がりにません。

ベビーフードをあたためるときは

- 耐熱容器に移しかえてあたためます。
- 加熱後よくかき混ぜ、食べごろの温度かどうか確認してください。

みそ汁・スープをあたためるときは

- 耐熱容器(背が低く、広口の物)を使い、容器の7～8分目まで入れます。
- マグカップでの加熱はできません。加熱し過ぎの原因になります。

冷凍保存した食品は

上手にあたためられません。手動加熱(レンジ加熱)で様子を見ながら加熱します。アイスクリームなどの解凍(-10～0℃)を除きます。

2個以上を同時にあたためる場合は

テーブルプレートの中央に寄せて置きます。

お願い

詳しい使い方やコツは取扱説明書を確認してください。