

電子レンジを 正しくお使いいただくためのお願い

～ 自動あたためについて ～

ご注意

庫内が高温（約50℃以上）の際に、赤外線センサーが作動するメニューを開始すると、表示部に「C21」と表示され、調理が開始されません。「とりけし」キーを押して表示を消し、手動レンジを使用してください。

赤外線センサーとは？

食品の表面温度を検知し、最適な温度に加熱します。

上手に使うコツ

※イラストはイメージです。

容器は、

食品の量にあった容器を使用し、フタを取り外してください。



適量



適量



少ない



フタ付き

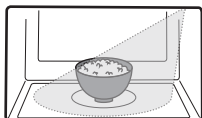


食品は、

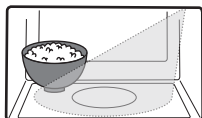
庫内の中央に置いてください。



中央に置く



ズレている



マグカップやコップは、

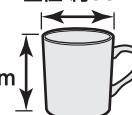
右記のサイズのものを目安にお使いください。

(1杯の分量の目安は容器の8分目です)

※飲み物は「飲み物」メニューで加熱してください。

直径 約8cm

高さ
約8.5cm



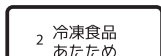
冷凍食品は、

「冷凍食品あたため」をご使用ください。

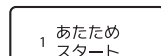
※うまく温まらない場合はパッケージの指示に従い、手動で様子を見ながら加熱してください。



冷凍食品あたため



自動あたため



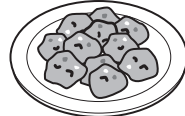
食品の分量は、

少量（目安100g未満）では加熱しないでください。食品の温度が正しく検知できず過加熱となる場合があります。

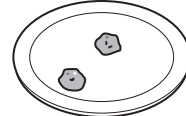
少量の場合は手動で様子を見ながら加熱してください。



適量



少量



次の食品は、「手動あたため」で様子を見ながら加熱してください。

※「オートメニュー(自動あたため、冷凍食品あたため)」で加熱すると、食品の特性上、上手に加熱できない場合があります。

餡入りの食品



中華まん・たいやきなど

汁物・スープ



みそ汁・スープなど

冷凍ゆで野菜



ほうれん草・ブロッコリーなど

とろみのある食品



カレー・天津飯など

膜や殻がある食品



イカ・エビ・栗など

根菜類



にんじん・さつまいもなど