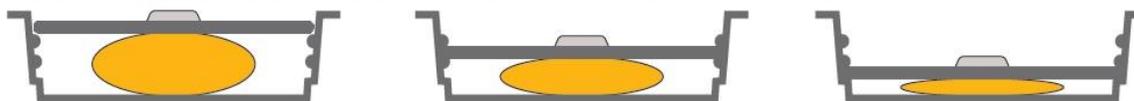


取扱説明書

高さは3段階設定。食材に触れる位置に合わせてセットしてください。



	○	突起の位置で食材とプレートが触れにくいときは直接食材の上にプレートをのせてください。その際プレートが傾いたり、大きく隙間ができる場合は使用しないでください。 また、食材によってはプレートの重みで潰れてしまいますので料理に合わせてご使用ください。
	×	
	×	

グリルプレートと蒸しプレートを併用することは推奨しません。どうしても併用する場合は絶対に両プレートが触れたり、近くなり過ぎないようにしてください。

焼く・温める

【グリルプレートを使用して両面焼く】

①食材を入れてグリルプレートでふたをします。(グリルプレート側に少量油を引くと焼きあがり良くなる場合があります。) ②電子レンジに入れて加熱します。
※加熱が足りないときは再度加熱(1分～1分30秒)してください。

【グリルプレートを使用せず、片面ずつ焼く】

①食材入れてしっかりふたをします。②電子レンジに入れて加熱します。③取り出して食材を裏返します。④再度電子レンジに入れて加熱します。
※加熱が足りないときは再度加熱(1分～1分30秒)してください。

【グリルプレート使用時の注意】

グリルプレートを使用すると食材を裏返す手間なく一度の加熱で調理できますが、グリルプレートでは(上面に)焼き目はつきにくいです。

また、加熱時に汁の多く出るお肉等では通常裏返す際に余分な汁等を一度ふき取ってから裏面を焼き、焼き色を付けますが、一度で焼き上げると肉汁等がそのままです。焼き目はつきにくく、蒸し焼きのような場合があります。

同じ食材でも大きさや厚み等でも変わるのでいろいろとお試しの上お好みの調理方法をお選びください。

蒸す・茹でる・煮る

【蒸す料理の主な流れ】

①食材と呼び水を入れます。②しっかりふたをします。③電子レンジに入れて加熱。※加熱が足りないときは再度加熱(1分～1分30秒)してください。

炊く

【炊く料理の主な流れ】

①食材を入れてしっかりふたをします。②電子レンジに入れて加熱します。③加熱後すぐにふたを取らずにそのまま蒸らします。※加熱が足りないときは再度加熱(1分～1分30秒くらい)してください。

蒸しプレートを使う

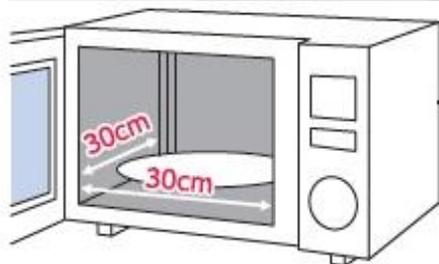
【付属の蒸しプレートを使用して蒸し料理を作れます。】

①水を入れます(100～200mlくらい)。②蒸しプレートをセットします。(窪みが足になるので下になるようにセットします。) ③食材を入れふたをして電子レンジで過熱します。

木製のせいろと違い、くっつきにくくて丸洗いできるので、基本的にはクッキングシート等はいりません。(但し料理によっては必要な場合もあります。)

※ふたを開けるときは、必ず奥側に空けて一度蒸気を逃してください。手前に開けると火傷の危険があります。※一般のせいろの使い方に、ふたをずらしたり、ふたにタオルを織り込むという方法がありますが本品では絶対にやめてください。必ずふたをしっかり閉めてマイクロ波を遮断してください。※レシピ通りの時間で必ずうまくいくとは限りません。必ず火通りの確認をしてください。ご使用の電子レンジ本体や素材ごとの厚みや器によっても火の通り具合は異なります。素材に合わせて加熱時間を調整する必要があります。

電子レンジ庫内寸法



フラット式：28cm×25cm 以上

ターンテーブル式：30cm×30cm 以上

※ターンテーブル式の場合、内壁と接触せずに回転できるように庫内サイズを確認し、中央に置いてください。

お手入れ・保管上の注意

●お手入れには柔らかいスポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。金属たわし、アルカリ性洗剤（漂白剤や食器洗い機洗剤など）、クレンザーは使用しないでください。ふっ素樹脂をキズ付ける原因となります。●お手入れが不十分だったり、内容物を入れたままにしておきますと、ふっ素樹脂加工がはがれたり、ぶつぶつ状になったり、こびり付きやすくなります。●つけおき洗いはしないでください。●食器洗い機での洗浄はしないでください。●洗った後はよく乾燥させてください。●湿気の多いところに保管されたり、塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま放置されますと、サビ・腐食の原因になります。●改造・分解・修理はしないでください。●お子様の手の届く所には保管しないでください。