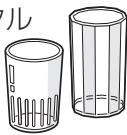
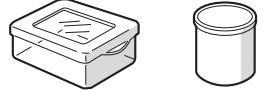
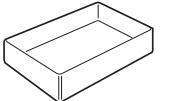
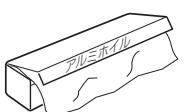
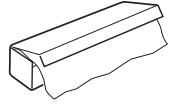


使える容器

使えない容器にご注意を

操作方法	加熱の種類	レンジ加熱	水蒸気加熱 (約100℃までの加熱)	ヒーター加熱 過热水蒸気加熱 (約100℃以上の高温の加熱)
ガラス	<p>手動加熱 手動加熱・設定 つまみを回して設定する加熱</p> <p>自動加熱 自動メニュー つまみを回して設定する加熱</p>	[レンジ] [解凍[レンジ]]	[蒸し物(強)] [蒸し物(弱)] [発酵]	[煮込み][グリル] [ウォーターグリル] [オーブン] [ウォーターオーブン]
プラスチック	<p>容器の種類</p> <p>耐熱性のある容器 </p> <p>耐熱性のない容器 強化ガラス・カットグラス・クリスタルガラスなど。 </p>	O 使えます ※急熱・急冷すると割れことがあります。	X 使えません 割れることがあるので使えません。	X 使えません 変形したり、焦げたりするので使えません。
陶磁器・漆器など	<p>耐熱性のある容器 (耐熱温度140℃以上) </p> <p>発泡トレーなどの熱に弱いプラスチック容器 (耐熱温度140℃未満) </p>	O 使えます ※砂糖や油分の多い料理は、高温になり、変形したり、溶けたりするため使えません。 ※時間をかけすぎると変形や溶けことがあります。 ※ふたは、熱に弱いものがあるのでご注意ください。	X 使えません 溶けたり、燃えたりするので使えません。 スチロール・ポリエチレン・メラミン(幼児用食器など)・フェノール・ユリアなど。	X 使えません 変形したり、焦げたりするので使えません。

加熱の種類		レンジ加熱	水蒸気加熱 (約100℃までの加熱)	ヒーター加熱 過热水蒸気加熱 (約100℃以上の高温の加熱)
操作方法	手動加熱 手動加熱・設定 つまみを回して設定する加熱	[レンジ] [解凍[レンジ]]	[蒸し物(強)] [蒸し物(弱)] [発酵]	[煮込み][グリル] [ウォーターグリル] [オープン] [ウォーターオーブン]
	自動加熱 自動メニュー つまみを回して設定する加熱	料理編の作り方に記載している「手動ですることは」の加熱内容または、つまみを回してメニューを設定するときに表示する加熱をご覧ください。		
金属	容器の種類 アルミ・ステンレスホーローなどの金属容器	 使えません ※火花が出て、本体を傷めるので、小さなアルミケースも使えません。  	 使えます	
その他	ラップ (耐熱温度140℃以上)	 使えます ※油分の多い料理は高温になり溶けるため使えません。 	 ※食品を包むとあたたまりにくくなります。	 使えません 溶けたり、発火するので使えません。
	アルミホイル	 使えません ※火花が出るので、使えませんが、このクックブックで記載している使いかたであれば、使用できます。 (酒のかん・解凍) 	 使えます	
	オーブン用クッキングペーパー	 使えます ケーキ作りで使う硫酸紙・オーブン用クッキングペーパーなど使えます。 ※庫内壁面に接触させると焦げることがあります。 		
	特殊な形をした容器	 使えません ※とくに注ぎ口の細長い容器などでレンジ加熱をすると、容器の細い部分が集中的に加熱されるため「突沸」しやすく、やけどの原因になります。 		